

AGRICULTURA
DAS
VINHAS,
E
TUDO O QUE PERTENCE

a ellas arè perfeito recolhimento do vi-
nho, & relação das suas virtudes,
& da cepa, vides, folhas, &c.

DE
DO T

Cypriano Ribeiro Freire.

AGRICULTURA
DAS
VINHAS,
E
TUDO O QUE PERTENCE

a ellas até perfeito recolhimento do vi-
pho, & relação das suas virtudes,
& da cepa, vides, folhas,
horras.

COMPOSTO POR
VICENCIO ALVARES
AGRICULTOR

*TIRADO TUDO DOS AUTHORES
que escreverão sobre a agricultura, &
das experiencias que pode colher.*



L I S B O A.
Na Officina Real DESLANDESIANA.

Anno M.DCCXII.
Com todas as licenças necessárias.



DEDICATORIA

à Virgem.

N. SENHORA.



QUEM senão a vós,
Soberana Rainha dos
Anjos, havia eu de of-
fertar esta obra, per-
tencendovos só a vós,
sendo Mãe da vida
verdadeira Christo Senhor nosso, & Filha do
Agricultor della o Padre Eterno, como o
mesmo Senhor disse por S. João Cap. 15.
Ego sum vitis vera, & Pater meus a-
gricola est? Contendo esta obra a exposição
da agricultura da Vinha, a virtude, & ex-

cellencia da vide, não podia sem offensa vossa
tirarvos a oblação pois sois Mãe da vide
verdadeira, & do Soberano Agricultor
della, & pertencendovos também por pro-
ceder de vossas purissimas entranhas aquel-
le sublime cacho, que esprimido no lagar da
Cruz, com o precioso licor que delle sabio,
fomos todos remidos da escravidão do Di-
abo. Estes são os motivos de pôr aos vossos
sagrados pés o trabalho que tive em tirar dos
agricultores humanos os segredos desta cul-
tura; aceitay, senão a offerta, por não ser
capaz de se apresentar a tão Soberana Se-
nhora, ao menos o affecto que vos devo, ain-
da que indignissimo filho, porque então am-
parado com a vossa protecção poderey conse-
guir os effectos da graça.

Vosso humildissimo escravo

VICENCIO ALARTE.



AO LEYTOR.

Costumão os Escri-
tores captar a be-
nevolencia do Ley-
tor , huns chaman-
do-lhe amigo , outros pio ,
outros benevolo , & outros
lhe dão varios epitetos : eu
posto que sempre fuy amante
da opiniaõ commua , & nella
fundey as resoluçoens desta
obra ; com tudo só em te dar
estes nomes não sigo esta opi-

niaõ ; porque raro he aquelle que lê o livro , que lhe não põhã sua pecha ; & bem fêy que tu has de fazer o mesmo a este , principalmente se o leres em tempo que padeças os effeytos que apontey no Capitulo 31. Pelo que antes te darey os titulos de inimigo , impio , & maligno ; porque como me prezey sempre de fallar verdade , não he razão que em algum tempo falte a ella. Não te quero dar conta do que digo no livro , porque se o leres , acharás o que nelle digo ; se o quizeres
ler,

ler, faze-o; se o não quizeres
ler, não se me dà diſſo; & se o
leres, & te parecer bem, não
quero q̃ me louves; & se te
parecer mal, faze outro me-
lhor, que com iſſo me dou
por defagravado.

V A L E.

IN-

INDEX

Do que contêm os capitulos
deste livro.

I Introdução pag. 1.

CAP. I. Das Vinhas, & em que terras se
devem plantar. p. 4.

Cap. II. Como se hade plantar a Vinha. p. 12.

Cap. III. Que bacellos se devem plantar. p. 21.

Cap. IV. Da forma que se deve ter quando
se planta o bacello. p. 31.

Cap. V. Como se hade crear o bacello. p. 35.

Cap. VI. Em que tempo se deve plantar o ba-
cello. p. 36.

Cap. VII. Como, & quando se deve plantar o
bacello, & como se deve guardar. p. 38.

Cap. VIII. Se convem todas as castas a todas
as terras sendo porporcionadas. p. 39.

Cap. IX. Se convem plantar em se arvores nas
Vinhas. p. 43.

Cap. X. Da escava. p. 46.

Cap. XI. Da poda. p. 47.

Cap. XII.

Cap. XII. Em que tempo se deve podar, & em que Lua. p. 55.

Cap. XIII. Da empa, & como se deve fazer, & em que tempo. p. 61.

Cap. XIV. Das cavas, & em q tempo se devem fazer. p. 67.

Cap. XV. Das cepas de cabeça p. 71.

Cap. XVI. Do enxerir as Vinhas. 78.

Cap. XVII. De como se pôde fazer as uvas que seja o mesmo bago de diversas cores, & q não tenha grainha; & como se podem fazer medicinas. p. 92.

Cap. XVIII. Dos esterco, & se convem estercarem se as vinhas. p. 94.

Cap. XIX. Do esladroar. p. 99.

Cap. XX. Das enfermidades das vinhas, & dos seus remedios. p. 100.

Cap. XXI. Das adegas, & do q he necessario para a vindima. 109.

Cap. XXII. Como se deve fazer as passas, & guardar as uvas.

Cap. XXIII. De varias particularidades das uvas.

Cap. XXIV. Da vindima.

Cap. XXV. Se convê apartar as uvas para fazer o vinho das castas separadamente.

Cap. XXVI. Da fôrma de cortar os vinhos, e

da necessidade do cortimento. p. 135

Cap. XXVII. *Como se devem concertar os vinhos. p. 141.*

Cap. XXVIII. *Remedios para tirar os vicios ao vinho depois de cozido. p. 153.*

Cap. XXIX. *Remedios para fazer o vinho conficionado, & cheiroso. p. 163.*

Cap. XXX *Da invenção, qualidade, & virtude do vinho. p. 171.*

Cap XXXI. *Dos damnos que faz o vinho de malhado. p. 180.*

Cap XXXII. *A que convem o uso do vinho p. 186.*

Cap. XXXIII. *Das utilidades dos vinhos. p. 189.*

Cap. XXXIV. *Do mostro. p. 191.*

Cap. XXXV. *Do vinho branco, tinto, palhete, & alambreado p. 192.*

Cap. XXXVI. *Das virtudes das cepas, folhas, & vides. p. 195.*

Cap. XXXVII *Do vinagre. p. 199.*

Cap. XXXVIII *Do arroze. p. 211.*

Cap. XXXIX. *Das borras do vinho.*



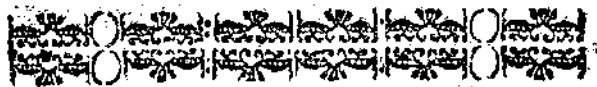
LICENCAS

DOS OFFICIO.

V Istas as informações ,
póde-se emprimir o li-
vro intitulado, *Agricultura das*
Vinhas , de que trata esta pe-
tição , e impresso tornará
para se conferir , e dar licen-
ça que corra , e sem ella não
correrá. Lisboa 14. de Abril
de 1711.

Moniz. Haffe. Monteyro.
Ribeiro. Fr. Encarnaç. Barreto.

Do



DO ORDINARIO.

P Ode-se imprimir o livro intitulado, *Agricultura das Vinhas*, de que trata esta petição, e depois de impresso torne para se conferir, e dar licença que corra, e sem ella não correrá. Lisboa 21. de Abril de 1711.

M. B. de Tagaste.

Do

(S) (S)

D O P A C, O.

Que se possa imprimir, vistas as licenças do Santo Officio, e Ordinario, e depois de impresso tornará á Mesa para se taxar, e conferir, e sem isso não correrá. Lisboa 12. de Dezembro de 1711.

*O Duque P. Lacerda. Costa.
Botelho, Pereyra, Galvão.*



INTRODUÇÃO.



AS Vinhas, de que pertendo tratar posto que na opiniaõ de alguns seja fazenda de menos conta, porque, sobre occu-
rem a melhor porção da terra para serem boas fazem muyto custo, & muytis vezes a utilidade não corresponde à despeza, & ao trabalho, com tudo pela experiencia que tenho, não ha fazenda, que deixe tanta utilidade em igual distancia de terra, como são as Vinhas, porque ainda que as terras de pão sejam de tanta utilidade, por com ellas se sustentão as Republicas, não he o trabalho, & a despeza menos, do que he a da cultura das Vinhas, & comparando as utilidades, mayor sem comparação he a das Vinhas, regulando a grandeza da terra, que
A occupa

occupa a Vinha, com a que he necessaria para a lamenteira. Os oliveaes, posto que seja excellente fazenda, tambem não lhe falta o trabalho, & a despeza, que nos tempos presentes faz, excede em muyta parte a que se faz na cultura das Vinhas; porque se os oliveaes se não cultivão, em poucos annos se fazem as oliveiras bravias, & não dão novidade, & o custo de colher a azeitona leva quasi metade do que rende, & he fazenda que não dá novidade senão de dous em dous annos; o que não ha nas Vinhas que todos os annos fructifica, & não dão só o vinho, mas o sustento, & regalo da casa, & a lenha para o uso della, & o remedio para as enfermidades, & neste nosso paiz os arvoredos que se plantaõ pelas margens dão hũa grande utilidade, sem que por isso se faça damno a Vinha, sem mais despeza.

He singular esta planta assim na suavidade do seu fruto, como nas virtudes, que encerra; que não ha cousa assim na planta, como no fruto, que não tenha admiraveis virtudes: as folhas servem para immentos remedios: a destilação que lança quando se corta a vide, tem excellentes virtudes.

tudes: olicor que se tira do fruto, he o mais excellente de todas as arvores. A arvore he singular no crescimento, como diz *Plin. lib. 14. cap. 1.* não tem fim. A madeira he de eterna duraçãõ; & affirma que de hũa cepa se fez o simulacro de Jupiter na Cidade de Populonia: & que o templo de Juno em Metaponto se sustentava em columnas desta madeira: & que ao tecto do templo de Diana em Ephelo se subia por huma escada de hũa vide. E o que nós vemos, he, q arri-mada qualquer vide a mayor arvore lóbe em quanto a querem guiar; & o mesmo affirma Frey Bartholomeu Angelico *lib. de arboribus 17 cap. 177.* nos quaes Authores se podem ver as excellencias desta planta.

Porém como necessitaõ de muyta cultura, não se deve fiar ao cuidado dos lavradores, antes o dono o deve reservar para si, porq os que as entregãõ ao cuydado alheyo, quando as não perdem de todo, não dão o fruto que haviãõ dar; & quando se quer emendar o damno q recebêrãõ pelos mãos amanhos, faz excessiva despeza, & raras vezes tornãõ ao estado antigo sem passarem muytos annos, & por não haver no nosso

idioma quem tratasse esta materia, me animey a copilar dos Authores, q' eleverão os segredos, para que experimentados, le colhaõ os frutos que promete esta insignificatura.



C A P I T U L O I.

Das Vinhas, & em que terras se devem plantar.

Diz Papias que a Vinha he o lugar onde se plátão as vides. Em primeiro lugar quem quizer plantar a Vinha, a primeira coula que hade fazer, he cercar a terra em que hade fazer a planta, ou de valados, ou de muro, le de outra sorte a propriedade não estiver vedada do concurso dos gados, porque o principal damno, que padecem, em quanto são as plantas novas, he o serem roídas dos gados, porq' sendo-o, com difficuldade le criaõ as cepas com aquella valentia que he necessaria para a len tempo vi-rem a fructificar. Deve o agricultor, depois de

de fazer o tapamento, alimpar a terra de todo o mato, para que quando se fizer a planta, se não estorvem os homêes com elle: deve a terra não ser crua, mas cultivada dous, ou tres annos antes porque sendo a superficie da terra crua, como esta se lança no tapamento, não pôde arreygar de sorte que se crie a cepa valer o lamente, & porque se não guarda esta regra, sahẽ as cepas fracas, & enfermas, & he necessario muyto trabalho, & muyto tempo para se crearem como convem.

A terra em que se deve plátar, he o principal a que se deve attender; porque se se plantaõ em terra esteril, nem se criaõ as cepas, nem fructificaõ; & se he muyto grossa & pingue, resolve-se em vicio lançando muita rama, & he o vinho inferior, porque as uvas não recebem perfeita maduraçaõ, porque o frondolo da rama impede o calor do Sol, que as aperfeioa: & por esta razã Plinio, Creceatino, Herrera, Columella, Virgilio, & todos os mais que escreverã de Agricultura, assentaõ que não deve a Vinha plantar-se em terra esteril, nem muyto pingue, porém que se deve escolher a terra q

seja em meyo, nem muyto fraca, nem muyto grossa.

Quanto à terra, convem attenderse à sua qualidade, ao sol, á disposiçã do Ceo que predomina aquelle lugar. É geralmente para que se possa aproveitar com abundancia he necessario, que a terra seja facil de trabalhar, subtil, & movediça medianamente. As terras pedregolas, & que tocaõ de arca, se tem no fundo pedras que estejab bem cubertas de terra, he excellente condiçã, sendo a terra grossa. As vinhas que se plantaõ nestas terras, alem de produzirem muito fructo, os vinhos sãõ fortes, delicados, & poderosos, & o mesmo se acha na terra lodosa, porém aquella terra que he barroza, sem mistura de outra que lhe tempere a dureza, que he aquella, em que fazendo-se hũa cova, conserva a agua como poço: se esta terra não tem mistura de outra como fica dito, não he taõ apta para a produçã dos fructos, nem para a creaçã das cepas, porque a dureza da terra impede ser penetrada com as raizes, & raras vezes se criaõ as Vinhas rigorosamente.

A terra secca, & esquentadiça, ainda que

crie as cepas, produz as uvas effercis fêm
fubftancia, & ordinariamente não chegam a
perfeita maduraçãõ, fãlvõ fe effa terra for
loccorrida com effercõ, & nem com effe
beneficio fe lhe evita a mã qualidade.

Quanto á attençaõ que fe deve ter ao Sol
& á difpoziçaõ do Cee, fe deve advertir que
as Vinhas que requerem antes ar quente
que frio, antes tereno que chuyolo, fazem-
lhe damno as tempeftades, que tem fer po-
ftas em lugar frio para a parte do meyo dia,
em lugar quente para a parte do norte, Nã-
cente, & poente, & para a parte do Nãcen-
te tambem amãõ a terra temperada. Porẽm
porque he coula difficultola achar fe terra
com todas effas qualidades, o bom agricul-
tor accõmodarã as plantas confõrme a na-
tureza do lugar. Em terra groffa, & fertil po-
rã vides de uvas mãs groffas, & terõdias;
nas outras terras menos ferteis, porã as vides
daquellas caftas que lãõ mãs ferteis em dar
novidade, & mimolas, & a razãõ he, porq̃
na terra fertil a fortaleza da vide vence o
humor da mefma terra, & fe fazem cepas
mãis valerofas, criaõ fe melhor effas caftas,
& na terra menos fertil he neceffario que

a qualidade da planta supra o defeito da natureza.

Em lugares humidos não convem plantarem-se vides daquellas castas que são brásdas, & mimosas, mas só convem aquellas que tem os bagos duros, & são serodias, & que dentro tem muytas grainhas: & a razão he, porq̃ nestes lugares se se plantaõ as castas de uvas amorosas, apodrecerão em verdes, & em lugar de utilidade farão damno, pois misturádo-se estas uvas com as outras farão damno a todas, & por isso aquellas uvas que tem os bagos brandos, querem lugares quentes, & territorios seccos. E os lugares humidos querem aquellas uvas, que nas terras quentes, & seccas se costumão seccar com o Sol; & são de castas mais serodias.

Esta he a opiniaõ de muytos Authores, q̃ tratáraõ á Agricultura: porém fallando individualmente em cada huma das terras, a experiencia que tenho me ensina q̃ o plantar-se a Vinha em terra, que não he boa nem má, he perder o gasto, & não colher a utilidade que póde dar, porq̃ em tal terra como esta nunca as cepas se crião com a fortaleza neccf.

necessaria para produzirem o que corresponde ao gasto. E sobre isto em poucos annos enfraquecem as Vinhas, & se vem a perder, & sendo as terras boas, crião-se as cepas com fortaleza, produzem mais novidade, & durão as Vinhas muytos annos sempre com sustancia, & não enfraquecem, nem ainda depois de muyto velhas; & os vícios porque na opinião dos sobreditos se reprova, tem remedio para se emendar, como abayxo em seu lugar se ponderará.

Os melmos Authores tratam o ponto, qual he a melhor terra para as Vinhas. A opinião de Virgilio he, que nos outeyros he melhor o sitio para as Vinhas: porém he engano manifesto, salvo se a terra desses outeyros he muyto pingue, mas sendo a que costuma, que he de ordinario ser de menos sustancia, não são as Vinhas que nella se plantão, as que convem ao lavrador, porque como com as aguas se tira a sustancia da terra, se deslava, & fica inutil, & ainda esta corre para os baixos descarnando as plantas. porém se a terra he sustanciosa, rão são más as Vinhas, ainda que tem menos duragão. As Vinhas que se plantam em
plani-

planicies), são ordinariamente as melhores, assim por respeito da duração, como em quantidade dos frutos que produzem.

A terra para se plantar a vinha, se toca de arca, he a melhor assim para a bondade do Vinho, como para a produção da novidade; porém não haõ de ser areacs, porque ainda que nestas se plantem Vinhas, & dem bom vinho, com tudo he necessario suprir a falta da terra com esterços, & faltando estes, em poucos annos se perdõ as Vinhas. Os barros não são boas terras para a Vinha, porque são terras de pouca sustancia, que as endurece o Sol de lorte q̃ impede a operação das raizes, & por esta razão difficoltamente prendem, & as que pegão não tem o crescimento das outras.

Os taloens ainda que nestes pegão com difficuldade, & são terras más de lavar, com tudo como são terras sustansiosas, fazemse as Vinhas boas, & produzem com abundancia; & as terras pretas, que nem participão de barro, nem de talão forte, são as mais excellentes de todas, porque criã as plátas com grande augmento, produzem muyta novidade, fazem menos custo

na cultura, & em todo o tépo se pôde fazer

As terras humidas, posto q criem as cepas que pegão, com tudo as leccas são mais a proposito para a Vinha, assim para fructificaré melhor, como para ser mais a duracão das vinhas, porque nas terras humidas contomenle as cepas com muyta brevidade, & não se pôdem povoar com a mesma facilidade que as das terras leccas, pois he necessario esperar que a humidade seja gastada para se deitarem de cabeça, porque se as deitaõ no Inverno recozem, & perdemse, & he necessario gastarle muyta parte da terra com as abertas. A terra para se plantar a Vinha deve ser doce, & não amargola, ou salgada, porque o humor desta terra corrompe a raiz penetrando-a, & não se criaõ as cepas, nem as uvas que dão, tem o fabor das que dá a terra doce.

Não deve a terra em que se hade plantar a Vinha ser fria, mas deve ser quente, porque nestas terras se cria mais valerosamente, & nas frias não se faz a Vinha tão util, sendo tambem humida, toda se occupa em dar ramos, & folhas, & poucos frutos: & por este respeito deve a Vinha ser exposta

sta ao Sol, & quanto for mais penetrante o que lherder, tanto serão mais excellentes os frutos della; & por esta razão não convê que nas Vinhas hajão arvoredos, porq̃ estes causão dous dânos: o primeiro, assombrar a Vinha, de que resalta tirar-se a perfeição à maduração das uvas, & não serem os vinhos das Vinhas assombradas, de tão boa qualidade. A segunda he, que as raizes do arvoredo elgotão o succo da terra, & da mesma Vinha, & a enfraquece, & debilita.



C A P I T U L O II.

Como se háde plantar a Vinha.

PReparada a terra como fica dito no Capitulo presedente, se costumão plantar as Vinhas, de que se usa no nosso Reyno, de diversos modos; huns as poem ao rego do arado, outros as poem de covatos; & outros as poem de effa, & este ultimo modo, he o mais frequente.

A fórma com que se poem ao rego do
arado

Arado he em terra plana de varge, & se abre hum rego de arado muyto fundo, & bem aberto, & para se fazer este com a profundidade necessaria, vay o arado pelo mesmo rego tantas vezes, quantas he necessario para o porem em altura de mais de dous palmos. Feyto o rego, vem os homẽs atraz fazendo covatos pelo fundo do rego, & outros atraz unhando o bacello, & unhando, abrem entãõ os homens meya esta para romperem a terra que fica entre rego, & rego, desta sorte o vi posto, & fez muyto boa Vinha,

Ao covato se poem tamhem o bacello alimpando muyto bem a terra, & indirectando-se, se metem balizas nos lugares onde hade ficar cada hum dos bacellos por medida, & se abrem huus covatos, em cada hum dos quaes se poem dous bacellos da profundidade de mais de tres palmos, & depois de feitos os covatos se unhaõ os bacellos nelles: unhandos os bacellos, se cava a terra de sorte que fique toda rota. Desta sorte o mandey plantar em varges, & planicies com bom successo.

O terceiro modo de plantar a Vinha he
de

de ella: abrete esta de profundidade de tres palmos, aberta ella se fazem os covatos no seu fundo, nos quaes se unha o bacello, & depois de unhado vay hum homem atraz do unhador cavando aquella terra que fique toda rota, & posta aquella carroyra de bacello se torna a abrir outra esta ou manta na forma que se fez a primeira.

Não convem q o bacello seja posto com mais profundidade, como quer o abuso, & engano dos agricultores, porque a razão que dá he, que indo o bacello mais profundo lança as raizes na volta, que faz a vide no unhamento, & como reiga com mayor profundidade, tem a Vinha mayor duração. Se isto fora verdade, approvava este parecer mas he engano, porque nenhuma arvore lança as raizes tão alto até aquella altura onde chega a virtude, & calor do Sol, & pela experiencia que tenho, nenhuma deyta as raizes de tres palmos para bayxo, & toda a vide que vai daqui para baixo apodrece, & daqui resulta hum damno, que se experimenta, & não se conhece, que he muytas vezes não medrar o bacello, & sahir sempre farrinto, & outras vezes sahir a cepa corcominha,

midã, & bichosa, porque como da raiz para baixo apodrece aquella vide, se cõmunica aquella podridão por todo o corpo della, de q̃ resulta sabirem as cepas fracas, & carcomidas, & famintas; com que não convem que se ponha com mais profundidade daquelle em que hade lançar as raizes, para q̃ estas layaõ do corpo de toda a vide.

Esta regra porẽm tem suas limitações; porque se o bacello se planta em terras la-deirẽtas, he necessario que se plante com mayor profundidade; a razão he, porque como nestas partes corre a terra, sempre he necessario acantelar-se, para que com o curso della não fiquem as cepas descarnadas; & aqui he necessario, que seja o bacello posto com hũ palmo mais de profundidade.

Se o bacello he posto em varges, & planicies, ha-se de fazer differença; q̃ ou a terra he lecca, ou humida: se he lecca, tem lugar a regra referida; & se a terra he humida não convem q̃ se plante com a dita profundidade, porque se se planta com ella, ordinariamẽte prende mal, porque recose, & o que prẽde he muyto pouco estorçado, porque como lhe apodrece parte do corpo da
vide

vide, communicale esta podridão por toda a vide que deira as raizes, & sempre sahe faminto, pelo que lépre se deve plantar naquella altura, que o não offenda a agua, & fique superior a ella.

Unhado o bacello, geralmente em toda a terra convem deitarlhe esterco no unhamento, & o melhor de todos os estercos he mato, porque apodrecendo faz a terra na profundidade mais macia, & branda, com que arrega melhor, & sahe o bacello com mais valentia. Os Authores que escrevêraõ dizem que deve ter esterco de bois, porque o de bestas, gados, & porcos lhe faz damno: o que tenho por abulo, porque indo misturado com terra se lhe tira todo o ardor que pôde fazer damno ás raizes, & he conveniente que em cima do esterco, ou da terra do unhamento, quando se lhe não deita esterco, que se deite seixos ou pedras nas terras quentes, & leccas, porque como deita raizes nesta profundidade, reseltem no tépo do Estio frescura com que se cria, & conserva melhor a planta, & sahe a cepa mais estorçada, porém nas terras humidas não convem as pedras, antes nesta terra se deve dobrar

dobrar o estercó, para que com o calor se tempere a frieza da agua.

Nem porque deixe de deitar-lhe estercó, deixa o bacello de ser bom, se a terra he lufanciofa, & de bom cavar, & não he impedermida ou fria, porque sendo o impedermida he preciso o estercó para abrandar a dureza da terra, & a possa penetrar a raiz, & se he fria também he necessario o estercó, para ajudar com o feu calor a téperar a frieza que impede a produção das raizes; porém deve advertir q o estercó se deve misturar com a terra, porque se fica junto em monte, em lugar de nutrir a cepeira, lhe queima as raizes.

Posso o bacello, se cava dahi a algú dias, a que chamão arrendar, com cava profunda para ficar direito, porque nas posturas fica ás vezes algum ou torto, ou fóra do seu lugar: & esta cava hade dar-lhe em tempo enxuto, porq penetre o calor do Sol a terra, & aqueça a vide para lançar raizes; porque fazendo-se em tempo humido, ou estando a terra molhada, em lugar de lhe aproveitar, faz-lhe damno, porque lhe impede a penetração do Sol ficando a terra calcada.

£ com este impedimento se lhe diminua a
operação da natureza

Costumão communmente semear na terra
em que se poem o bacello, meloens, & ou-
tras frutas desta pevide: Não reprovô esta
leira, porque todos geralmente o custo-
maõ fazer; & não faz damno ao bacello,
& tirate a utilidade de render parte do sus-
to que faz em se plantar, porém se lhe não
semear soula alguma, ha o bacello de
crescer com mais ventagem, & estaõ con-
vem que em todos os mezes, tirando os da
Canicula, se lache a terra, porque quantas
mais vezes o lacharem, mais seguramente
prende.

Antes que caya a folha ao bacello no mez
de Outubro, se cavarã com profundidade
a montes, & o cavador cortará as raizes q
se crearaõ à flor da terra: & os montes de-
vem fazerse em tal fórma que fiquem todos
os bacellos em cava, & nesta fórma se
hade deyxar todo o Inverno até a Lua de
cente de Fevereyro, em que se hade podar
esta poda costumão fazella de diversos mo-
dos: huns cortaõ o bacello pelo pão velho,
lançando-lhe fóra a rama que lançon no pri-
meiro

meiro anno, a que chamaõ arrair, & dam por razã que desta forte arrebenta com mayor valentia; o que naõ approvo, por que mnytas vezes ficaõ os olhos taõ profundos que naõ arrebentaõ, & se perde o bacello: outros naõ lhe cortaõ rama alguma; porẽm estes naõ tem razã alguma, antes he notoriamente prejudicial, porq̃ desta forte se enfraquecem as plantas, & a força q̃ haviaõ lançar nas raizes, a deitaõ na rama, & perde-se hũa novidade, fazẽdo-lhe no segũdo anno o q̃ se havia fazer no primeyro.

O terceiro modo de podar he o que chamaõ de rabo de gato, que he alim parcm o bacello de toda a rama, & deyxar-lhe hũa varinha tõmẽte com dons olhos juntos ao pãõ velho, & legar-lhe os olhos para cima, & convem deixar-lhe a vide alta com os olhos cegos, porque quando for a cava, se vejaõ, & naõ enterrem.

Depois de o bacello arrebetar, se cava estando ja os lançamentos com corpo, porque se antes se cava, o descuydo dos cavadores lhe pôde fazer muyto damno, cobrindo-os com a terra, que lhe impede o arrebetarem, & se estãõ arrebetados, & ainda

não estão os pimpolhos com fortaleza ;
qualquer torraão que lhe caya , lhe lança os
olhos fóra , & os põem em risco de não ar-
rebeentarem ; ou ao menos se arrebeentaõ , he
com menos valétia , por se lhe ter impedido
a operação da natureza.

No fim da Primavera , quando já estão
lançados os bacellos , se tornaõ a cavar de-
pois de passarem as chuvas , para desta sorte
os nutrir o calor do Sol , & os crear , o qual
nutriméto se lhe diminue , & se se cavaõ es-
tando a terra molle , porque se assalta , & im-
pede a penetração do Sol.

Antes que se cave a primeira vez , deve o
agricultor ver os bacellos que se cavaõ , & se
sõem ralos , será conveniente retacharem-
se , porque desta sorte se povoa com mais
brevidade , ainda que os retachados ordi-
nariamente não produzem com o esforço
do bacello , porém se secarem poucos , não
convem retacharem-se , he melhor esperar
que os bacellos tenham força , & bastantes
raizes , para se deytarem de cabeça , ou dei-
tar mergulhoens antes disso , porque nesta
forma se povoa com facilidade , & se criaõ
as vinhas com mayor esforço.

CAPITULO III.

Que bacellos se devem plantar.

Temos mostrado a fórma com q se deve pôr o bacello, segue-se agora a parte principal desta postura, porque na eleição das castas consiste o mayor beneficio, & utilidade, ou o mayor damno. Os antigos não fazião distincão das castas, como vemos nas Vinhas antigas, que ordinariamente se achão todas cheyas de cepeiras inúteis, de que não só se não tira proveito, mas fazem excessivo damno, porque ainda que a Vinha seja má, nem por isso se deixa de amañhar, & gasta o agricultor a sua fazenda, & não tira utilidade do seu trabalho & despera.

Para o que se deve advertir a qualidade da terra em que se hade plantar, porque se he humida, & grossa, convem aquellas castas que são mais duras, & resistindo à humidade, não apodrecem tanto como as

brandas, & delicadas, devem porse aquellas que nas terras seccas, & altas se seccam antes de amadurecer. Nas terras seccas devem porse aquellas castas de uvas brandas & não as duras, & que se leccão antes da madureza, porque se nella se plantaõ destas castas, as que se leccaõ, perdem-se, & as outras não amadurecê ao tempo que estão perfeitas as castas temporãas, & daqui resulta damno evidente, porque se se vindimaõ quando as temporãas estão perfeitas, as lerodias estão verdes, & fazem damno ao vinho q' o fazem agro doce, & se se espera que amadureçaõ as lerodias, neste tempo se o anno he secco, leccaõ-se as uvas, & não só se perde a quantidade do vinho que se consue-mio com o Sol, mas o vinho não tem boa qualidade para a duraçaõ, porque o vinho das passas, como passa da perfeizaõ das uvas tem huma casta de doçura que na Primavera degenera em vinagre. E se o tempo he humido, & brando, quando se chega a vindima estão as temporãas podres, & não fazem boa mistura, com que he necessario appropriar as terras às castas que convem a cada huma, & a regra geral he, q' nas terras

grossas

grossas, & humidas se plantem as castas que são mais serodias no amadurecer; & nas altas, & secas; aquellas que são mais temporais, & delicadas.

Ha outras castas de uvas que amadurecem medianamente, estas convem a toda a terra, & são as que ordinariamente produzem mais abundantemente em qualquer dellas; & discorrendo em particular pelas castas que neste nosso clima produzem com mais abundancia as poremos distinctamente, apropriando as castas às terras; advertindo que os nomes se vareaõ, porque em muytas partes tem diversos nomes; mas usaremos das que se usão nesta terra.

Das uvas boas ha varias castas; humas que se chamaõ baboas, & estas em nenhum caso convem plantarem-se; porque posso que todos os annos mostraõ muyta novidade, com tudo são de tal sorte ligeitas ao tempo, que em todo moem de qualidade que se convertem em velorios, que são hũa uvas miudinhas, que nem servem para comer, nem daõ vinho; & se estão em terras altas, todas se seccaõ sem utilidade.

Ha outras que chamaõ boal pardo, estas

resistem ao tempo com mais efficacia, & costumão dar boa novidade, querem terras temperadas, & nas humidas tambem se dam bem, porém em terras altas, & secas ainda que dem novidade, regularmente se pastão, & não convem plantarem, se nestas terras.

A outra casta de boal que chamaõ ca-chado, estas são melhores que as proximas, & dão muita novidade, querem a mesma terra temperada, & humida como as pardas.

A outra casta de boal q̃ chamaõ branco. he excellente casta, porque em toda a terra fructifica maravilhosamente, & são para o gosto singulares, para o vinho dizem os naturaes q̃ são os melhores, como o dizem de todas as naturaes, sómente tem hũ defeito que não he planta de muita duraçã, porque enfraquece muito em razã da muyta novidade que dão.

As uvas arintas são de excellente qualidade, porque são boas para comer, fazem o melhor vinho, & fructifica com abundancia, & são rãs fortes que resistem a todo o tempo: he casta lerodia, & querem terras sustanciosas, & são as proprias para ter-

rãs húmidas : tambem se dão nas terras altas, porém nestas nem dão tanto fruto, nem amadurecem ao tempo das outras.

Sobre todas as castas que Deos creou neste nosso paiz, he a uva chamada de rabo de ovelha. esta casta fructifica mais abundantemente que todas ; he excellente para comer, dizem q o vinho não he de muita valentia : ha duas castas, huma que deita as folhas miúdas, & as vides forçadas; outra que tem as folhas grandes, & as cepas valerosas humas, & outras querem toda a terra, porque em toda fructificação abundantemente, he verdade que nas terras sustanciolas da melhor novidade.

Desta casta de Vinha ha hũas cepas que chamão baltar, que são prenciolas na Vinha, porque moem de sorte que se não tira dellas proveito : desta casta não convem plantar bacello.

As uvas mouriscas he boa casta para terras sustanciolas, que nas fracas não dá nada; he casta muito ancira, porque ha annos em que manca de todo; he verdade que nos annos que toma novidade dá bem, & o vinho dellas he muyto valeroso. Desta casta ha

há hūas brancas, & outras roxas, que sō sera-
vem para se pendurarem, & não para o
vinho.

As uvas asarias posto que moem, com
tudo como os cachos sãõ grandes, & os ba-
gos grossos, poucos que fiquem no cacho
dãõ mais que as castas miudas. Sãõ boas
para comer, fazê bõ vinho, querẽ terras bai-
xas, & humidas, porque nas altas, & secas
secaõ-se de sorte q̃ não chegam à madureza.

As uvas chamadas elganacã, & em ou-
tras partes larcial, he excellente casta, por-
que dãõ muyta quantidade, & o vinho dellas
he de muyta valẽria; estãõ livres dos damnos
que padecem as outras, porque ninguem as
come, nem ainda os cães, porque sãõ aspe-
ras no gosto; querem terras sustanciosas, &
humidas, porque nas altas, & secas seccaõ-
se antes de amadurecerem.

As uvas que entre nós se chamaõ labras,
& em outras partes libuas, não he mã casta
porẽm não contem a terras secas, porque
tambem se seccaõ antes da maduraçaõ, &
querem terras baixas, & sustanciosas.

As uvas chamadas roupeiro, & em outras
partes Dona Branca ou graciolo, he casta
anneya

anneyra, quando toma novidade, he abundantemente: he casta muyto mimosa, & temporá; querem terra fustanciosa, & alta, porque nas terras bayxas, humidas apodrece de sorte que não espera que as outras a madureçam; he ligeita á todos os animaes, & principalmente ás belpas, por ser muyto doce.

As uvas João Pães, a que chamam em outras partes escabelado, he excellente casta; porque dá muyta uva, & o vinho dellas dizê ser o mais esforçado: alguns annos moem com o tempo; querem toda a terra, porq em toda se dáo maravilhosamente: he uva dura, aspera ao goíto, mas muyto valerosa.

As uvas chamadas sem nome; que em outras partes se chamão Janeanes, he muito boa casta para terras altas, por ser casta muyto têporá: a uva he fermosa, excellente para comer, he anneira, dizem que o vinho della he brando, mas suave; não convem em terras bayxas, & humidas, porque padece os mesmos damnos que o roupeyro.

As uvas chamadas Rodrigo Affonso, & em outras partes Camarate, & em outras carrega bella, he excellente casta, tamhem
he

he temporã, muito doce, dá muita uva, dale em toda a terra, porém nos baixos, & humidos tambem apodrece, para terras sustanciosas, & altas nam ha melhor casta.

Esta uva às vezes degenera em outra que chamão gordal, da mesma casta: esta he ram perniciosa à Vinha como a baltar, & não convem plantar se.

As uvas Galegas são boas para terras areoladas, que nas grossas, & fortes nam fructificão, dam bom vinho, & muita uva.

As uvas tarrantezes, que em outras partes chamão Galego de Monte-Mór, he muyto boa casta, querem terras sustanciosas, & altas, dam bastantes uvas, & bom vinho.

As uvas chamadas tamarès he excellentes: uva assim para comer, como para o vinho, & dà bastante novidade, querem terras altas, & sustanciosas, & o mesmo querem as uvas chamadas camaram.

As uvas malvasias de Vinha he admiravel casta assim para darem muita uva, como bom vinho, querem terras sustanciosas, & altas, porque nos baixos tambem apodrecê.

As uvas Castellam branco em muitas partes

tes dam muita uva ; porém ordinariamente he tida por má casta, porque moc muito ; sendo, que dizem, que o melhor vinho he o destas uvas.

As uvas chamadas maroto não fructificam bem senão em arcas: & nem nestas partes chegam á perfeita maduração, & por isso não convem nas terras ordinarias.

Otras muytas castas ha em diversas partes deste Reyno, que conforme o clima fructificação mais ou menos, o que o agricultor observará para colher os bacellos que mais proprios forem ao lugar, & temperamento do ar onde se plantaré ; tô farei memoria de duas castas, que tenho na minha quinta; húa dellas que bem merece o nome que lhe puz de uvas reaes; nasceo de húa graíaha, e cresce até fazer húa parreira, da qual tenho colhid o muitos annos a quatro cestos de uvas, que pôdem dar quatro almudes de mosto; outra tambem bravia que nasceo em hum mato, que não he inferior em dar novidade.

Das uvas negras ha tambem varias castas regularmête todas fructificação, tirâdo as uvas castellãs, que esta casta he a perdição das Vinhas, & esta não convê plantar se, porq algu

ma que dá cahe ao pé da videira, & quando se vay vindimar se não acha cousa alguma: & porque as uvas negras convem plantar, se à parte, faremos em teu lugar capitulo separado. Mostrado que convem elcolherem-se os bacellos das melhores castas, & proporcionarem-se á terra, deve o agricultor elcolher os bacellos das melhores castas, dos bacellos novos q̃ sejaõ grossos, & esforçados, & não faminhos, porque estes não brotaõ com muyta valentia, & os bacellos de Vinhas velhas não sã tam bons, porque ordinariamente não lançaõ vidonho com as qualidades que se requerem para se crearem mais esforçados.

Deve-se commeter a escolha do bacello ao melhor podador que conheça o vidonho para que não misture casta ruim, antes faça nisto exacta diligencia, porque da falta desta, resulta grave damno, & he necessario evitarle antes que se cometa.

CAPITULO IV.

Da forma que se deve ter quando se planta o bacello.

Segue-se agora tratarmos da forma com que se deve plantar a Vinha. Os antigos não fazião distincção das uvas, antes misturavão brancas, & pretas, boas castas com más & ainda hoje ordinariamente fazem o mesmo, sendo não só contra a perfeição da obra mas ainda damnozo à conveniencia. Se as uvas pretas estão misturadas com as brancas, quando se vindima, he mayor o trabalho, & enxovalha-se a Vinha, porque como se apartão humas das outras, se se apanham primeyro as brancas, & ficam as negras, vem as rabilcadeiras com a desculpa de que já se vendimou, enchem os cabazes, & se as apanhão, desculpão-se, q̃ como estava vindimada, cuydávão q̃ não ficava na Vinha que recolher. Para os despojos tambem serve de estorvo, porque para se evitarem os damnos

damnos he o dono da vinha obrigado a vindimallas quando talvez nam tenha commodidade para recolher as uvas; & se esperar o tempo em que pôde preparalas para os cortimentos, & o maior damno de todos he, q toda a terra nam convem ás uvas negras na mesma forma que convem ás uvas brancas, como se mostrará. E assim quem quizer fazer Vinha com perfeição, deve plantar as uvas pretas á parte porq estas posto que querem as mesmas terras que as uvas brancas, com tudo nas planícias, & humidas não são de tam boa qualidade, como as que se plantão em terras altas, & seccas, porque as que se plantam em terras humidas, & vigolas, não tingem tanto como as q se crião nos altos, & seccos. E como esta casta de uvas só serve para se tingirem os vinhos, deve se buscarlhe o sítio onde operem mais neste transternio, porque se para esse effeito não fossem necessarias, as uvas brancas dam mayor quantidade de fruto, & não se usariam as negras; porém como he preciso o uso dellas, he necessario que se escolha a terra onde aproveite mais o seu prestimo.

As castas de uvas pretas, q nesta terra de-

vemel

escolher para que o agricultor tire mayor lucro, poremos aqui por sua ordem. Em primeiro lugar as uvas chamadas farnento, & em outras partes milheyro, he excellente casta, porque ordinariamente daõ muita novidade, & tingem bem.

As uvas chamadas tinta de Castella, são também excellentes, porque daõ muyta novidade, mas não tingem muito.

As uvas arinto preto em parte daõ bem; porém se a terra he forte, não fructificaõ como as outras.

As uvas tintureiro he admiravel casta, assim para fructificar, como para tingir.

As uvas chamadas Jarzano he também boa casta, & da mesma qualidade que o tintureiro.

As uvas chamadas Pichem, não he casta que dé muita novidade.

As uvas castellaõ preto não as pôde haver peyores, porque posto que tingem bem, não fructificaõ, porque são muito fugeitas ao tempo, de tal sorte que raras vezes não moem de todo, & as uvas que vingão, quando chegão à vindima, cañem, porque as larga o engaçõ.

As uvas, cabritalho, he muito roim casta porque são muito bravias, & da mesma qualidade as negrainhas.

O maroto dizem que nas areas que dão novidade, porém entre nós he roim casta.

O milheiro tambem não he casta que se deva fazer conta della, porque ordinaria, mente dá pouca novidade.

A tinta mollar he a melhor casta assim para fructificar, como para tingir.

As uvas bastardas he muito boa casta, porque são excellentes para comer, & posto que não tingem, com tudo tempera os vinhos maravilhosamente pela excellente doçura, & dão muyta novidade.

As uvas trincadeiras, ou olho de lebre, he muito boa casta, porque dá bastante novidade, ainda que não tinge muyto.

Otras muitas castas ha de uvas negras que o agricultor escolherá, segundo fructificação nos climas, onde se plantaõ; & á sua experiencia remeto a eleição das castas para plantar.

Devididas assim as uvas negras das brancas, convem que a terra se reparta em quarteiros com ruas, que vem a ser furtando-lhe

the humo bacello ou dous, porque estas divi-
soens servem para facilitar o serviço, & pa-
ra na vindima se poder melhor carregar a
novidade; & por estas ruas se plantão arvo-
res que dão muyta utilidade, & não fazem
damno à Vinha, se as arvores não forem da-
quellas que fazem damno, como em seu lo-
gar se tratará.

C A P Í T U L O V.

Como se hade criar o bacello.

Dixámos dito como se hade plantar o
bacello, & da cultura que se lhe deve
fazer ao anno primeiro: no Outono do se-
gundo anno costumão alguns cavarem o
bacello a montes, não he máo, porém basta
que se elevem com profundidade, para se
lhe cortarem as raizes que deitaão à flor da
terra, & leva menos serviço.

Na Lua velha de Fevereiro se podão, &
se deizaão em talão de dous olhos, & se ameu-
roão logo, & se gavaão a montes, a seguir tem-

po, como se fez no primeiro anno, & depois de bem lançadas se arrêdão os montes tornando a terra igual, & no terceiro anno se tornão no Outono a escavar, & na dita Lua se podão, & não convem ainda neste anno deixallas à vara, porque ainda que pareçao que tem esforço para lhe deixarem vara, com tudo não tem raizes capazes de sustentarem novidade, & de arreigarem para a duração, & por essa causa vemos que muitas Vinhas não tem amedrança, que havião de ter, se as atrazáram este anno, & de as deixarem com vara resulta enfraqueçellas, & nam medrarem muito, & nos annos seguintes lhe pôdem deixar vara, se a cepa tem esforço para isso, e o que attenderá o podador, porque isso toca ao seu officio.



C A P I T U L O VI.

Em que tempo se deve plantar o bacello.

NAm he de menos consideração a eleição do tempo, do que he a eleição da terra,

terra, porque de ser o bacello posto fóra do tempo conveniente, resulta não pegar bem, & o que pega, não medrar como he conveniente; para o que a regra geral he, que nas terras altas, & secas convem plantar-se o bacello no Inverno, & temporão; nas terras sustanciosas, & pingues convem plantar-se no fim do Inverno, & entrada da Primavera; & nas terras humidas, depois de passar o Inverno, & as aguas da Primavera, se for humida.

Em primeiro lugar não convem plantar-se antes que haja frio, porque não estão os bacellos cortidos, nem com a qualidade necessaria para produzirem com perfeição, com que o mais temporão deve plantar-se no crescente da Lua de Janeiro nas terras altas, & secas. Nas terras de varges, se são secas, convem plantar-se no crescente da Lua de Fevereiro. Nas terras sustanciosas, & férteis, sendo secas, no crescente da Lua de Março, & nas terras frias, & humidas no crescente de Abril; se tiverem acabado as aguas da Primavera, & não tendo acabado, em Mayo.

CAPITULO VII.

*Como, & quando se deve plantar o bacello,
& como se deve guardar.*

Quem quizer plantar Vinha, a primeira cousa que deve fazer, he escolher o melhor podador, para que este escolha o bacello das castas convenientes, & colhar o que for bom, & não decepe a cepeira de que tira o bacello.

O principal cuydado he, que não colha bacello algum sem a vide estar cortida com o tempo, & por isso o melhor tempo de o colher he no fim de Dezembro, & entrada de Janeiro em Lua cheia, não convem em nenhum caso colher bacello em quanto conserva a folha, porque não está com perfeita maduração:

Os bacellos que deve colher, os melhores são os que se tirão de Vinhas novas, porque estes são mais vigorosos, haõ de ser esforçados, & não famintos, & os que ti-
verem

verem os olhos bastos, porque os bacellos que tiverem os olhos distantes hús dos outros, tirando algumas castas que têm de natural deitarem os olhos distantes; porém regularmente as cepas que deitão os olhos distantes, são por estarem as cepeiras ou frascas, ou docentes, & por isto os bacellos, que tem os olhos mais bastos, são os mais aptos para prenderem melhor, & para produzirem com mais valentia.

Logo que os escolherem se haõ de embacellar, cõ advertencia q se atenda o tempo em que se haõ de plantar, porque os que se houverem de pôr antes da Primavera, nam he necessario q os cubraõ todos: porém os que se haõ de platar no fim de Abril, ou entrada de Mayo, devem embacellar-se muito fundos, & que fiquem todos cubertos de terra com tã altura della, porque não arrebentem quando o fazem as Vinhas, porq quanto mais fechados estiverem os olhos, tanto he mais seguro o prenderem.

Não convem logo quando os apanhaõ a limparem os olhos, porque se os alimpam entã com a secura, & humidade da terra onde se embacellaõ, pôdem ganhar preco no

lugar onde lhe daõ o golpe para os alimpãrem, com que só convem fazerlhes esta limpeza quando se plantaõ.

Convem apanharle o bacello cada casta à parte, para q quando se plantar se ponha cada casta na terra conveniente a ella, & nisto deve haver grande cuidado, porque se os misturaõ, como todas as castas não convem a toda a terra, experimentaõ-se os damnos que acima ficaõ referidos, plantando-se em terras diferentes, & improprias, & para ao depois se emendar este damno, se ha curiosidade para isso, faz o agricultor delpeza, & perde alguns annos a novidade.



C A P Í T U L O VIII.

Se convem todas as castas a todas as terras sendo proporcionadas.

N Este ponto he necessario muita attenção porque d'elle pôde resultar grande prejuizo, como tenho experimentado: & este nasce da curiosidade do agricultor, porque

que querendo melhorar a sua Vinha, buscádo as castas selectas de outros sitios, as plánta, & experimenta sinistros effectos, porq̃ em humas terras ha castas q̃ produzê maravilhosamente, & plantando-se dessas em outras terras, ou não produzem, ou degeneraõ, porque o clima não as abraça, como aconteceu a hum meu amigo fazendo huma Vinhataria grandiosa em terra onde os vinhos eraõ excellentes, a fez mādando buscar as castas que em outros sitios eraõ excellentes, & o que experimentou foy, que nem produziaõ como deviaõ, nem o vinho que davaõ prestava, & communicandome o damno que experimētava, lho remediey, ainda que foy com custo, & com dilaçaõ, porque aconselhey que mandasse enxertar a Vinha nas castas naturaes que tinha aquelle clima, & porque era impossivel fazer esta obra em pouco tempo, gastou nove annos em lhe fazer o remedio, que foy outro tanto tempo, quāto gastou em plantar o baccello, fazendo a despeza desta obra, & perdendo a novidade de tantos annos.

E assim não cõvem mudar as castas q̃ costumã fructificar no sitio em que se plantam

taõ, porque estas como naturaes daquelle terra produzem com ventagem, o que não fazem em outros sitios: isto vemos ordinariamente não só nas plantas, mas ainda nos animais, q̃ em humas terras se criaõ com mais augmento, & mudando se para outras não tem o mesmo vigor na creação, por ser diverso o clima; & o mesmo acontece nos racionais; porque ordinariamente estranhaõ a mudança dos lugares, não conservando a saude, nem as forças de que gozaõ no natural.

Algumas vezes vemos limitada esta regra, porque algumas plantas conservão a mesma virtude; ainda que se plantem em diverso clima; estas que a experiencia mostrar que operaõ convenientemente, não reprovão o uso dellas, mas não he universal; antes a experiencia mostra o contrario.

Por gentileza se podem plantar algumas castas q̃ não degeneraõ, porque neste nosso clima vemos que trazidas de fóra algumas castas produzem maravilhosa mente, & assim a experiencia remeto o uso destes catos singulares, porém geralmente não convem a mudança de castas do sitio natural.

CAPITULO IX.

*Se convem plantarem-se arvores nas
Vinhas.*

HA arvores q̃ não prejudicão muyto às Vinhas, & outras q̃ de todo as destroẽ: porém a regra gẽral he, que na Vinha não convem arvoredo algum, porque a sombra lhe tira não só o fructo na quantidade, mas o vinho, q̃ não dá, he da qualidade q̃ havia de ter se fora desalombada; & a razão he, porque as arvores fazẽ dous damnos à Vinha; o primeiro he esgotar-lhe o sacco da terra com as raizes, de que resulta q̃ as cepas jũto das arvores raramente são moderadas salvo se a terra he muito pingue; & como falta a sustancia à terra para nutrir a cepa, sempre he inferior na qualidade, & na quantidade do fructo, & na creação delle. O segundo damno, he o que faz com a sombra; porque esta impede a operaçã do Sol, & são as uvas verdoengas sem maderação perfeita,

feita, & daqui vem tambem serem os vinhos froxos, porque como o Sol lhes não gasta a humidade, lá as uvas de differente gosto, & fracos os vinhos.

Porém fora da Vinha pelas margens, & abertas não reprovô o uso das arvores, com tanto que não sejam daquellas q notoriamente fazem damno á Vinha; pôde-se plantar toda a casta de peras tirando as flamengas, & bojardas, porque estas crião grandes arvores, & todas as cepas que ficam perto se perdem, & se se não consomem de todo, não dão novidade, & se a dão, não presta.

As arvores que são perniciosas á Vinha ainda nestes lugares são as oliveiras, porque como esta arvore não perde a folha, não medra cepa, nem debaixo, nem ao redor della. As figueiras fazem o mesmo damno, ainda que perdem a folha, porque as raizes elonga a terra em grande distancia, & ao redor della não medra a Vinha, & o mesmo fazem as nogueiras.

Os damalqueiros, amexieyras, & gingieiras, & ceregeiras fazem o mesmo damno não só destroem a Vinha com a lombra, mas com as raizes. Das arvores que pãam damno
fruto

fruto, & se crião nas abertas que tem humidade, como sam alemos, fayas, choupos, freixos, & outras semelhantes, não convem deixar premanecer alguma, porque não só destroem a vinha com a lombra, mas com as raizes.

As arvores agrestes, que se eriam nos vallados, como sobros, carvalhos, ulmos, & azinhos, são mais perniciosas que todas, porque não só offendem a Vinha que fica juto, mas tudo o que abrange o raizame, q se estende em mais distancia do que as outras arvores fructíferas, & a peyor de todas as arvores sam os pinheiros.

Com que as pereiras pelas abertas, & margem, como sam arvores que nem crião muitas raizes ao largo, nem tem grande corpo, bem se pôdem pôr, porque ajudam ao lavrador a pagar parte do custo do amanho, & não recebe a Vinha damno consideravel, & não fazem despeza,

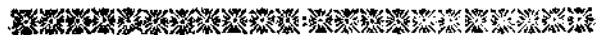
CAPITULO X.

Da escava.

E Ste beneficio que se faz às Vinhas he o de mayor utilidade, com tanto que se faça antes de cahir a folha, porque depois q' lhe cahe não he de rãta utilidade, porque fazendo-se a escava em primeiro lugar, se lhe leca as raizes que deita a Vinha á flor da terra, & a lastancia com que nutria estas se passa ás raizes profundas, & com mayor força a Vinha para crescer com mais valentia. A segunda utilidade he, que a folha que cahe ao pé, fica na escava, & entre todos os esterços que mais convem às Vinhas he a sua folha, & como fica na cova, não a leva o vento com a facilidade que a havia de levar senão estivera escavada. O terceiro proveito he, que com as aguas do Inverno corre a nata da terra para o pé da cepeira, & esto he o mais singular esterco de todos. O quarto he tirar-se-lhe o escalracho que nasce ao pé que

que as damnifica. O quinto he receber a agua do Inverno, que nutre as raizes, recebendo mais humor, & ficaõ mais aptas para as penetrar o Sol, como tem Anglico, & todos, & assim naõ se deve forrar o culto deste beneficio.

O que vejo he, naõ se fazer caso desta cultura, porque lò de Inverno escavaõ as cepas novas, & baixas para se poderem podar: sendo que a escava he a melhor cultura das Vinhas, & que as faz produzir com grande ventagem, assim na quantidade dos frutos, como no esforço das cepeiras.



C A P I T U L O X I.

Da pòda.

Esta cultura he a mais necessaria de todas, porque se esta faltar em hum anno, se perde a novidade dellas, & se lhe faltar dous annos, perdeole a Vinha; com que he necessario q se naõ falte com este amanho.

Ha diversas fôrmas de podar segundo o clima

clima dos lugares. Em alguns deixam as Vinhas em talão andando as cepas enterradas; esta he a póda das Vinhas feitas em areas.

Em outras partes ainda que andem altas da terra, lhe deixão lômête quatro ou cinco terçoens segundo o corpo da cepa. A regular póda he a de vara: esta ou he para se empar à mãy, a que chamão amarrar, ou he para se ampar com canas ou páos. A que se ha de empar à mãy quece a vara curta, a que chamão abordoada, a q se ha de empar á cana, & páo, pôde a vara ser mais cóprida, có attenção que a vara comprida enfraquece a cepa, & a curta lhe conserva a valentia.

Alguns costumão podar a que chamão de trombeta, q he no corpo da vide velha deixão a vara do Vinho; & adiante deixão hum tração. Esta póda costumão fazer os q trazem Vinhas de renda; porém he destruição das cepas, ainda que nesse anno deitão mais novidade; porque enfraquece a Vinha, pois a obrigação a sustentar duas varas talvez nam podendo com huma.

Outros costumão deixar arrastroens, & varas que nascem no pé da cepeira: esta póda enfraquece as Vinhas com grande excessô

cesso, & não convenha ao Senhor da Vinha consentilla, ainda que a Vinha seja muyto forte.

As pódas cômuas se devem fazer conforme a qualidade das Vinhas: se as Vinhas são em terras altas, deve o podador fazer a poda de forte que a Vinha ande bayxa, & nunca convem que ande alterosa, porque nem dá vides, nem uvas; & assim convem q̃ tanto q̃ a cepeira delvaira, q̃ a torne atrás & por isso he conveniente em toda a cepeira, além da vara do vinho, q̃ lhe deixe guarda, porque se no anno seguinte não deitar a vara em seu lugar, não falte vara que deixe na guarda.

Se as Vinhas são em bayxos, ou em terras de muita sustancia, não convem que as pódas sejam bayxas, antes deve o podador pollas em altura conveniente para que se erio a novidade sem embalsenar, & para que não chegue a novidade ao chão, porq̃ nestas partes costumão apodrecer mais as uvas que nos altos, & tendo levantadas to-
maõ mais perfeita maderação.

As varas que o podador deve deixar não convem que sejam na ponta da vide velha,

como fazem alguns por não perder a novidade isto he erro, porque enfraquece a cepira, & para se emparem se carodilha, & se vai pouco a pouco perdendo a cepira, & he melhor perder a novidade hum anno, q perder a cepira para sempre, & convem quãdo nesta fórma acharem a cepa, deixalla em hum terçam em seu lugar, & quãdo nã tenha vide nova, em seu lugar he melhor arrair a cepira.

O podador deve medir as varas com a valentia das cepiras, advertindo que he melhor assim para a cepa como para a novidade deixar hum vara na cepa que pôde com duas, que deixar tres na que pôde com duas como me aconteceu que comprando huma Vinha q andava muito carregada de varas, a mandei descarregar, deitando-lhe sóra duas partes das varas, & na terceira que lhe deixei dà mais novidade do que dava em todas, & as cepiras engrossaram de sorte q fêpre continuou a frutificaçam de cada vez com mais ventagem. A razam he; porque ainda q tẽdo muitas varas dà mais cachos, estes regularmente sã mais pequenos, & delmedrados, & tendo menos varas, sã os cachos

ceifhos mayores, & mais bem criados.

Tambem deve advertir a qualidade da terra, que se he muito pingue em varges não faz damno carregarem-na mais, antes he proveitoso, porque além de darem mais novidade, como a substancia da cepeira se reparte por mais varas, não embalsama tanto, & a cepeira não enfraquece, porque a ajuda a substancia da terra. Deve o podador ter muito cuidado em cortar todos os ladrões da cepeira, & não lhe deixar vide alguma que não seja ou vara, ou terço, porque se se não alimpa bem as cepas, diminuesse he grande parte do esforço da Vinha.

Deve o podador ter muito cuidado na forma com q dá os golpes que não sejam redondos, & direitos, porque nisto pôde a Vinha receber damno ou proveito, por quanto se são redondos, & direitos, a agua, & geada que lhe cahe em cima offende a cepa, & ordinariamente por aqui ganha pcco. E por isto convem q os golpes sejam de loslayo, assim no tronco da cepa, como no atarracar as vides: porque ainda que parecem melhor os golpes direitos não são convenientes com os de loslayo: he doutrina de

todos os agricultores, como traz **Anglico**
no cap. 177.

Quão a Vinha for mais fraca, tanto deve ser o corte mayor, & deixarlhe poucas varas, & curtas, & ainda nas fortes contém toda a delcarga: & a razão he; porque tanto mais se delcarregão, tanto he o fructo mais bem creado, & tanto mais forças toma a arvore, porque a natureza da cepella he mais inclinada a dar fructo, do que a crear a cepa, & se lhe deitaõ muyta carga, deita muyta novidade, & tanto se diminue na valentia da arvore, & por isso as Vinhas, q se lhe deixa muita carga em pouco tempo se tornão estereis, & infructiferas: he doutrina de todos os que elrevéerão, & o ensina a experiencia.

E por conclusiõ quem quizer conservar as Vinhas, & que lhe dem fructo perpetuamente, deixelhes menos carga daquella com que pôdem, tirando nas terras muito vigorosas, porque nestas he conveniente diminuir-lhes a força da rama, para q o fructo seja mais sazonado, & em mayor quantidade.

Hũa das circumstancias para a Vinha dar melhor novidade, he mandar fazer a póda
pelos

pelos podadores mais antigos, porque costo
que todos sabão cortar como podão, nem
todos sabem a forma, em q̃ hade ficar a ce-
peira, & para isso he necessario que o poda-
dor conheça o vidonho, porque se lhe falta
este conhecimento, não pôde fazer a poda
bem feita, porq̃. hũa casta quer a pòda
comprida, outras curta, porque se a ce-
pa que quer a pòda comprida, lha fazem
curta, tira-lhe a novidade, que a costuma
lançar nos ultimos olhos, & tirando-lhos, ti-
ra-lhe o fructificar, & a cepa que costuma
deitar a novidade nos primeiros olhos, se
lhe deixaõ a pòda côprida, como em todos
os olhos desta rama, enfraquece a cepeira,
& se tira a sustancia á novidade, & por isso
sabe delmedrada, & não agradece bein-

Consultey os melhores podadores que
achey para me darem a regra, & o q̃ achey
nelles he, que regularmente toda a uva de
casta temporãa quer a pòda curta: outros
me disserão o contrario, & n e individuoã;
rão as castas mais cômuas deste nosso clima
que pòda queriaõ, a saber, as cepas sem no-
me, mourisco, arinto, rabo de ovelha, boal,
tintureiro, milheiro, camarate, galego ba-

Nardo, Fernando Afonso, esganacão, arim,
to preto, olho de lebre, roupeiro, Dona
Braça, queriaõ a pòda comprida.

E as castas seguintes a queriaõ curta, ou
por fallar pela sua frase, abordoada: João
Pez que em outras partes chamaõ escabel;
lado, castellão branco, terrantes, tamarcs,
graciolo, tanta de Castella.

Potém o que eu digo he, que aqui não se
pòde dar regra, porque as pòdas fazem-se
conforme pede a qualidade da terra, pois ha
partes onde toda a pòda he de traçoens; &
só desta sorte fructificaõ bem; em outras
partes se a vara não he comprida, não dà a
Vinha novidade; & por isso a experiencia
da terra he a que hade ensinar a fórma da
pòda; porém sempre he preciso q o podar-
dor conheça as castas para as podar confor-
me pedir a qualidade da terra onde a fizer.

CAPITULO XII.

*Em que tempo se deve podar, &
em que Lua.*

ANtes que as vides estejam cortidas com o tempo não convem cortallas; o que dizem os Autores he, que a pòda temporã q̃ he a melhor, porq̃ as uvas são mais grossas, tem menos grainha os bagos, & amadurecem mais cedo, & as vides lançaõ com mais força. E que a pòda serodia posto que dà mais uvas, são menos medradas, tem tres, & quatro grainhas, & os lançamentos não são com tanta valentia.

Porém a experiencia mostra que não he acertada esta opiniaõ; porque se a pòda he temporã, o primeiro damno q̃ recebe a cepa he q̃ se seguem a ella as geadas, & achando as cepas feridas com os golpes do podão ganhaõ pouco. O segundo inconveniente he, que não fructificaõ como as q̃ se podaõ tarde, & lançaõ mais vide, que diminue a valentia

lencia á arvore, porque usurpaõ o humor das raizes para se nutrirem essas vides, porque não he necessario menos humor para nutrir a novidade, do q̃ para nutrir a rama.

A póda muito serodea, q̃ he quando co-
nieça a arrebentar, tambem não he boa, por
que posto que entãõ dão as Vinhas muyta
novidade, & he mais seguro o vingar, com
tudo enfraquece as Vinhas, porque a ma-
yor parte do humor vay nas vides que se
cortaõ, & o que fica se occupa na creação da
novidade, & os lançamentos são delmedra-
dos.

Pelo que a póda meã he a mais util, &
por isso dizem os lavradores que a póda tem-
porã he boa para a Vinha, & mã para seu
dono, a meã boa para a Vinha, & boa para
o dono, & a serodia he boa para o dono, &
mã para a Vinha. Porém porque nem todas
as terras são da mesma qualidade, mostrare-
mos os tempos em que se devem fazer as
podas segundo a qualidade das Vinhas.

Se a Vinha está enfraquecida, he bom
podar-se temporã, não com póda perfeita,
mas cortar-lhe as estribeiras, & descarrega-
las das vides superfluas que nascem no cor-
po

po da cepeira, porém nũa convê fazer-se-lhe antes de Dezembro, porque até então não estão as vides maduras, nem cortidas do tempo, & em Janeiro acaballas de podar.

Se a Vinha he velha, & não muyto valente, mas anda em tua conta, convem podalla em Janeiro. Mas a póda singular he a de Fevereiro, esta he a meã, que tem mostrado a experiencia que com esta fructifica a Vinha, & se cobre da rama necessaria.

Mas se a Vinha he de castas serodias, & em varges a melhor póda he a de Março, com tanto que seja antes de arrebentar, porque desta sorte dà mais copioso fructo, & não lhe falta a rama para o cobrir, & para lhe ficarem as varas convenientes.

Hum erro vi praticar, que he podarem-se as Vinhas fortes com póda temporã, & as fracas com póda serodia; & a razão que dá he, que podando-se as Vinhas fracas mais tarde arrebentão mais tarde, & a novidade vinga melhor, porque livra dos frios & chuvas; & se ignala o nascimento do vinho com o nascimento das Vinhas fortes. Isto porém he engano, porque se se podaõ as vinhas fortes temporãs tado se resolve em

em rama, & vicio, & não fructifica como pôde, & se a pôda da Vinha fraca he lerodia, he perder a Vinha, porq̃ toda a sua substancia occupa em crear a novidade, & se debilita a cepeira: com que as pôdas do meyo regularmente são as mais proveitosas.

As pôdas lerodias que são as que se fazem quando as cepas entraõ no cio; posto que a experiencia mostra que dão com ella as Vinhas mayor novidade; todavia não convem em nenhum caso, porque diminue a valentia á Vinha no humor que corre das cepeiras, & se a terra não for muito pingue, nem a novidade hade chegar á perfeita maturação, antes se fazem as uvas forricolas, porque não tem a arvore a substancia que lhe he necessaria para as crear, nem as vides haõ de ter a valentia que havia de ter se a pôda se lhe fizera a tempo conveniente.

O principal ponto para a poda ser como convem he necessario attenderse á Lua, por que todas as plantas de tal sorte são sublunares, que anda o humor em hũ perpetuo giro; na Lua nova sóbe da raiz para o corpo da arvore; na Lua cheia está elpalhado pelo seu corpo; no decréscito até o mingoante decc

As raizes, aonde a natureza a recolhe no ultimo quarto da Lua; & assim se se pôdam no Plenilunio, he summamente damnozo à arvore, porque lhe dissipa a sustancia, & toda vay na madeira que se lhe corta, & a arvore fica sem sustancia. Se se pôda no crescente, tambem lhe diminue o esforço, & assim gèralmente convem podarte no deccente da Lua; porém porque isto he impossivel a quẽ tem grandes Vinhas poremos as regras para que se fação as pôdas como convem segundo a qualidade das Vinhas.

Nas Vinhas fracas, & em terras altas de pouca sustancia não convem fazerte a pôda sendo no ultimo quarto da Lua, & entrada da Lua nova. Nas outras Vinhas postas em outras terras gèralmente pôde-se fazer nos outros quartos da Lua, assim deccente como crescente: da Lua cheia até o quarto mingua ante não convem, como do quarto crescente até a Lua cheia.

Porèm ha terras, & Vinhas em que convem fazerte a pôda até o entrelunho entre os quartos, porque se a Vinha he forte, & em terras baixas, & humidas, aonde a Vinha lança muito vidonho, & aballema, convem

vem tirarlhe a força; porque se nestas se faz a poda nas **Lvas** velhas, em lugar de se lhe tirar utilidade, se recebe damno, porque como a **Vinha** tem toda a valentia, lança muita rama, & se occupa em vicio, não cria bem a novidade, & ella que cria nunca chega á perfeita maduração, & ordinariamente no **Estio** falta a lustancia da terra, & se fazem as uvas chocas, & furrifcosas, porque como com o vicio lança mais novidade, não pôde a arvore nutrilla para chegar ao fim com utilidade, & estas vinhas convem tirarlhe a força para criarem a novidade, & não faz damno à arvore, porque como a terra he lustanciosa, suprelhe a falta que se di ninhuio com a poda, & na minha opinião o melhor beneficio que se faz a semelhantes **Vinhas**, he o ser empodadas na **Lua** cheia, tirando os tres dias ao redor da **Lua**, porq̃ nestes leis dias em nenhum caso convem.

Dizem alguns **Authores** que as **Vinhas** velhas que convem de tres em tres annos ou de quatro em quatro podallas do quarto crecêre até o plenilunio; porêm nenhũ dá a razão, nem aponta a utilidade que dahi resulte nem à **Vinha**, nem ao fructo, com que

eu tenho por errada esta opinião; porque as utilidades que resultão das pódas serem feitas em Lua velha, são em primeiro lugar não diminuir a sustancia à Vinha, em segundo lugar deitar as varas em seu lugar com mais força, & valentia, serem as uvas mais grossas. E os danos de se podar em plenilunio, taes vinhas como estas ham de deitar o vidonho fraco, & faminto, & serem as uvas pequenas na grandeza do bago, os cachos diminutos, com que só se limita esta regra no caso do Paragrafo precedente.

C A P I T U L O XIII.

*Da empa, & como se deve fazer,
& em que tempo.*

E Ste amanho he precisamête necessario porque se as Vinhas se não emparem, em pouco tempo se perdem, & tornão este-reis; & a razam he; porque como a natureza das Vinhas he lançar nos ultimos dons olhos, se a industria da empa as não obrigar a que

a que lancem as varas atrás, em poucos annos se perdem porque o lavrador vay buscar a vara, & como a acha na ponta, ali lha deixa, & não cria a cepa pé, & logo enfraquece; & como as vides são delgadas, andão arrastradas, por não terem quem as sustente, & se lhes perde a novidade, humas vezes porque os calores do Estio secaão as uvas com o calor da terra; outras vezes porque as apodrece a humidade dos orvalhos, & da chuva quando o anno he humido no tempo da vindima, estando as uvas sobre a terra.

Ha partes aonde não he necessario este beneficio; como he aonde as podas se fazem deixando as Vinhas de terçãõ, como são nos arcaes, & em outras partes onde se deixo as Vinhas em arrastocens, como vi algumas nestes lugares; remediate-lhe os damnos ou da secca ou da humidade, levantando as cepas com forcados, para que não cheque a novidade ao chaõ.

Potem gèralmente he precisa a empal, esta ou se faz empando a videira á mãy, amarrando a vara ao tronco, voltando-a para que gemida lance as varas em seu lugar,

ou

ou se faz à cana, ou pão. Em outras partes
usão envidilhar, que he fazer hum pandei-
ro com a mesma vara, esta não gasta junco,
porque com a ponta da vara, metendo-a
pela volta, fica presa.

As empas, a que chamaõ amarrar à máy,
ha diversas opinioens em que tempo se de-
vem fazer: huns empaaõ quando as Vinhas
estão fechadas; esta empa he boa, porque
sempre lança a vara do vinho do anno se-
guinte em seu lugar, & nunca as Vinhas
desvayraõ; outros fazem a empa estando já
a Vinha arrebenhada, a que chamaõ empar
de orista de gallo; dizem que he melhor,
porque como a vide lãça à sua vontade, sem
estar comprimida, que deita mais novidade,
porèm eu não tenho por melhor esta empa;
& a razão he, porque estando fechada, co-
mo voltaõ a vide gemendo-a, sempre lança
a vara curta, o que não he quando arreben-
ta antes de gemida, porque entãõ sempre
lança com mais fortaleza nos dous olhos
ultimos, & ha castas que muytas vezes de-
pois de empadas não lançaõ em seu lugar va-
ra que seja capaz de ficar para outro anno,
sendo do vinho, & resulta daqui no anno se-
guinte.

guinte nam fazer boa pôda, & arrastarem-se as cepas, ou enroodilharem-se, & nem por isso se amarrem estando fechadas, deixando deitar a novidade, porque o comprimir-se as vides não tira à cepa a operação da natureza, só obra lançar neste ou naquele lugar o lançamento; porém não impede a fructificação.

A envidilha sempre se faz estando a Vinha cerrada, & comprindo se mais com este amanho as cepas, nem por isso deixão de fructificar como as que de outra sorte se empão, & posto que esta casta de empão he melhor, assim por que faz menos despeza, como porque fructifica igualmente, & sempre as cepas andam direitas; com tudo o costume tem introduzido o abuso de se reprovar, sem outra razão mais que porque o não costumaram os antigos.

A empão pão ou cana he a melhor de todas, ainda que he de grande custo, porque em primeiro lugar suilenta as cepas, & as defende das tempestades, que he o que requerem, pois nam ha cousa que tanto as ofenda como a continua agiraçam, & por isso a natureza lhe deo ellos, que sem hũas pri-

zêens para se sustentarem, & livrarem dos
damnos que lhes faz o vento. Em segundo
lugar como fica encostada a vara ao pão ou
cana; larga mais á sua vontade, por ficar
menos comprida. Em terceiro lugar anda
a Vinha direita, & não se arastaada. Em
quarto lugar, como a novidade fica no ar,
alimpa melhor a novidade, & engrêce me-
lhor, não chega ao chão, nem se icecaô tan-
to, porque lhes não chega o ardor da terra,
& se o tempo da vindima he brando, nam
apodrecem tanto por ficarem no ar, & en-
xugarem-se melhor, & não participarem
da humidade da terra.

Porém como o custo he muyto grande,
assim pela falta de canas, como pela mayor
despeza do serviço, iômente se usa desta cul-
tura em quanto as Vinhas não tem pê-
capaz de sustentar o pezo do fruto, & rama.
Quem poder usar deste beneficio, experi-
mentará as utilidades referidas.

Onde há pãos, com pouco custo pôde
o agricultor aproveitar-se desta utilidade;
mas onde se compraô canas, & ha Vinhas
largas, he impossivel poderse fabricar com
esta cultura, porque pôde haver anno que

nam rendam as Vinhas para a empa:

As canas são melhores para a vinha do
que os paos, porque são mais macias para os
homens as meterem no chão. & não ma-
goarem as mãos; & a vide também enco-
fiada a ellas não se fere quando he combi-
tida dos ventos, o que lhe pôde succeder nos
paos, porque sobre seerem mais alperos, tem
rãos, & ganchos, pois nem todos se podem
alimpar, sem que em alguns não se que alpe-
reza.

E sem embargo de que a empa de pão ou
cana seja a melhor, ha sitios em que não
convem emparemte nesta forma, & he na m-
lô conveniente, mas necessario, que se não
ule desta cultura, como são lugares de ladei-
ras, & lugares muyto ventolos; nestes lu-
gares não convem trazer as Vinhas altas
porque o vento destroe a Vinha, & a novi-
dade, & nestes lugares frutificam melhor
andando arrastadas, porque desta sorte li-
vram das inclemencias.

O tempo de se emparr a cana ou pão he o
mesmo das outras empas: em muitas partes
empam antes de se cavar, esta pôde fazerse
estando fechada a Vinha; a de que ulamos,
he

He depois de cavada, & he a melhor, & como as cavas não convem fazerle em quanto chove, necessariamente hade a Vinha estar arrebetada.

C A P I T U L O X I V .

Das cavas, & em que tempo se deve fazer.

O Beneficio da cava he o mais util, & necessario para a Vinha conservar a sua duracao, & fructificar, porque se a cava lhe faltar, em poucos annos se perde, porque a erva elgota o succo á terra, & o furta á planta; se se não cava, não recebe a terra a humidade necessaria para se nutrir, & não pôde o Sol penetrar a terra para fomentar as raizes; enche-se de mato, que consome as plantas, & o fructo he esteril; & não se cria, & se fazem as cepas la brulcas.

As qualidades das terras querem as cavas em diversos tempos: as Vinhas q̃ estao em arcas, querem a cava logo que principia o

Inverno; & a razam he, porque se as nam cavaõ desta sorte, não conservão a humidade, porque como he areia, se não une, qualquer Sol a secca, & falta o nutrimento, às raizes, & à planta; & esta cava deve ser a montes

Nas outras terras, se as vinhas são de pouca sustancia, & as terras fracas, querem as cavas temporans para gozarem das aguas, & a humidade lhe suprir a falta da sustancia da terra: as terras sustanciosas querem a cava meã, sendo terras seccas, & sendo humidas, querem a cava ser odia, & a razam he, porq̃ como estas terras pela tua sustancia lanção erva, não convem cavallas de Inverno, porque torna a prender a erva, & fazlhe pouco proveito, & por isso he conveniente que a cava seja feita na Primavera, para que estando já produzida a erva, se lhe mate com a cava: & se a Vinha he em terra humida, se se cavam temporans, arrefecem & fazlhe damno, & por isso he conveniente cavallas depois das chuvas da Primavera, para que estando o tempo enxuto, aqueçaõ as raizes, & lancem, & se consuma a erva.

As cavas geralmente devem ser a montes, porque ficando a terra levantada, nas Vinhas altas, & secas conserva a humidade, & penetra-lhe as raizes; & nas humidas penetra o Sol com menos resistência, & ainda que seja tarde, nem por isso deve ser em outra forma a cava.

Em muitas partes não cavaõ a montes, mas somente lhe dão hũa cava rasa, porém esta não tem outra utilidade mais q forrar-se algũ custo, porque a cava a montes leva mais homens de trabalho, & ao depois á arrenda, porém nenhuma utilidade dá á Vinha, para a augmentar, porque se he feita temporã, torna-se a encher de erva, & mato, & he o mesmo que se a não caváraõ; & se lha fazem serodia, não recebe a Vinha o beneficio que havia de receber sendo a terra levantada: pelo que quem quizer que a Vinha lhe fructifique, & vá em augmento, mande a cavar a montes, ainda que desta sorte esteja pouco tempo.

As cavas temporãs são as que se fazem no fim de Janeiro, & entrada de Fevereiro até meado de Março: as meãs são as que se fazem até o fim de Abril; & as serodeas são

as que se fazem em Mayo, & entrada de Junho.

Deve-se advertir que não convem fazer-se cava alguma em quanto chove, porque abatuma a terra, & calca-se, & impede-se-lhe com ella todas as operações da natureza, assim a do nutrimento da humidade, como da penetração do calor do Sol.

Convem em todo o caso arrendar-se a cava, & quando mais tarde nas terras baixas, & humidas, tanto melhor; & nas altas pôde fazer-se mais cedo, porq. se se não arrendar, recebe perda a Vinha; & a novidade, porque como fica em escava, vindo o Estio seca-lhe as raizes, & faz a cepeira esteril sem creação, & fructo, como lhe falta a humidade que o nutria, perde-se. E não havendo de ser arrendada, he melhor não a cavar, porque tão recebe a Vinha de utilidade cavando-a, quanto recebe de perda deixando de a arrendar.

de houver alguma cepa fraca, ou toco velho mande que se arranquem, & deitar em seu lugar cepas: & a razão he, porque a cepa fraca raras vezes toma medrança, & o toco da mesma sorte, porque hũa, & outras trazem o vicio da raiz, ou por lhas ter gastado a terra, ou por lhas terem cortado; o q̃ succede pelo descuido dos cavadores, ou por seirem muito velhas, & somente se emendam estes defeitos cortando-as, & deitando outras novas neste lugar.

A fórma de se deitarem he diferente: huns as descarnão deixando-lhe prezas as raizes principaes; outros deytão mergulhocas. Huma, & outra fórma he excellente serviço, porém a mergulhia he o melhor de todos, ainda que aqui se namula, porque não sabem obrar serviço, que faça pouca despesa.

As cepas tombadas se descarnam como fica dito em altura de tres palmos, & se lhes faz a cova com a largueza necessaria para caberem as pontas em distancia conveniente, que he de cinco palmos de hũa á outra; por mais valente que seja a cepa, & a terra muyto boa, não convém deyxar em cada hũa

mais de cinco até seis pontas, sendo valentes, porque se as carregão, não medram, & sempre são famintas; & não crião bem a arvore; & nas terras de pouca substancia não devem deixar a cada cepa mais que tres até quatro pontas: & a regra geral he, que quanto menos pontas lhe deixão, tanto são mais bem creadas as cepas.

Repartidas as pontas, & enfiadas, quem tem esterco, he bom deitar-lho misturado com a terra, & não em monte; & se lhe deita terra em cima, & posto que os trabalhadores sabem deitar cepas, como se lhes meteo hũa coula na cabeça, cuidão que esta cultura serve para todos os casos: ouviraõ dizer q̃ convinha não encher as covas, & deixallas em aberto, & assim o fazem, & tem o fundamento que esta lição he de grandes agricultores que escreverão; & assim o dizem; & a razão he; que como fica pouca terra, ahi lança as raizes, & nos annos seguintes as vão enchendo, & desta sorte ficão arreigadas com mais profundidade, & tem a cepa mais duração.

Esta regra q̃ he excellente, me fez muito daninho; porquẽ deixando as desta sorte, qua-

quando me deixey governar por elles, experimentei que em humas partes recozêraõ com a agua; em outras que seccáram pelo Estio, & depois de experimentar os dânos, emendey o seu erro na fôrma seguinte.

Onde a terra era alta, & secca, mandey encher as covas, & desta sorte nam me seccou nenhuma, porque como ficavaõ cubertas as vides com a terra, não lhes fez mal a seccura do Estio; & onde era terra de barro, ou humida, tambem mandey encher as covas, & desta sorte como não enlagoava a agua, não recozeo alguma; & para as obrigar a que lançassem as raizes com profundidade, as mandey escavar no arno seguinte profundamente, & cortarihes as raizes que deytáraõ à flor da terra, & desta sorte fiz excellente mergulhia.

Sómente sigo aquella regra em dous casos; hum por necessidade, outro voluntariamente. O caso da necessidade he; quando quero povoar, & a cepa que se hade abayxar nam tem vides compridas que possaõ labir fóra da terra enchendo as covas, entãõ de força tenaõ haõ de encher as covas, para que a ponta da vide fique descuberta: o
segun-

segundo calo he, quando a terra he de muita fustancia, & enxuta, & em sobcosta, a qui não lhe faz mal ficarem as covas com hum palmo em vazio; porém fóra destes dous casos, não convem ficarem as covas por encher; mais podendo suprirelhe a utilidade de as obrigar a arregaré em profundidade com a cleva, como fica dito.

Os mergulhoens he o melhor beneficio que as cepas tombadas onde os ha; porque não se corta raiz alguma à máy, lançaõ com mais valétia, & custas muito pouco; porq hum homem em quanto deita huma cepa de três, ou quatro varas, por nova que seja pôde deitar huma dozia de mergulhoens.

A fórma de se deitarem he abrir hum covato ao pé da cepa com aquella profundidade com que se costumaõ deitar as cepas, & voltar o mergulhoão pelo pé da cepeira para que se veja; & unhalo, & sobre o unhalo entro deitalhe o esterco envolvido com a terra, & encher a cova. No segundo anno depois de lançado, se lhe dá hum golpe na vide que voltou pelo pé da cepa, & no terceiro anno se corraõ.

O damno que dizem que causa he, que

como

como a vide fica preza à mãy, que a enfraquece; porém a experiencia mostra o contrario; porque a cepeira que tem força para no pé lançar estes ladroens, he certo que os pôde crear, & se o pôde fazer sem estarem enterrados, muito melhor o pôde crear depois de deitados, porque ainda que a mãy contribua com lufcancia, a mesma vide lança raizes com que poupa a lufcancia à mãy & he bom serviço, & de menos despeza.

Já fica dito no *cap. 2.* qual deve ser o effeito que se deve deitar nos bacellos; do mesmo se deve usar na mergulhia, & em todo o caso coavem misturallo com terra, para lhe diminuir o ardor.

O tempo de deitar cepas de cabeça ou mergulhia, he o mesmo que dissemos da postura do bacello segúdo a qualidade das terras; porém devele advertir, que se deve fazer esta cultura em Lua velha; & a razão he, que como neste tempo está todo o humor reconcentrado nas raizes, tanto que cresce a Lua, acode o humor á vide que se sobterrou, & arreiga mais depressa, & lança com mais valentia.

A creação que se deve dar à mergulhia,
he

he a mesma que se dá ao bacello, tirando as cavas do Outono, porque só basta escavarlo profundamente quando se enchem as cavas, porque quando senão enchem, não he necessário escavarlo no primeiro anno, porque esta escava he sómente para lhe cortar as raizes que deita á flor da terra; & como fica em cova, não convem cortar lhe raizes algumas, porque as que lança, ficam em seu lugar, & se o escavarem, em lugar de lhe fazer proveito, lhe faz dânnio, porque lhe tirão as raizes de que recebem o nutrimento.



C A P I T U L O XVI.

Do enxertir as Vinhas.

NA agricultura não ha arte mais primorosa que a arte do enxertar: os effectos que obra he, q̃ a arvore agreste, & inutil se faz domestica, & fertil, as frutas das plantas enxertadas são melhores, mais belas, & fermosas; produzem melhor, & em mais quan-

quantidade , & o fruto he mais laboroso.

De quatro modos se enxerta as arvores géralmente. O primeiro he de garfo , fendo o tronco da arvore q se quer enxertar. O segundo he de garfo que se mete entre a calca , & a madeira sem se rachar. O terceiro he enxertar de garfo , furado a madeira com a verruma que se faz de duas mancinhas. O quarto he enxertar de burbulha. Esta he a fórma da enxertia de todas as arvores, da qual por hora não tratamos, por que só nos pertence a fórma de enxertar as Vinhas.

Os Autores poem tres modos de fazer a enxertia das Vinhas ; dous delles são os uteis, & convenientes; & o terceiro o trazem por gentileza da arte , & não por conveniencia. O primeiro modo de enxertar he cortando a cepa por aquella parte onde correr direita em noz , rachase a madeira como nas outras arvores , & se lhe mete o garfo. O segundo modo he enxertarse nas vides sem se cortar o tronco da arvore , & o terceiro he enxertar de burbulha.

Antes que entremos na explicação da fórma de enxertar, he necessario represen-

tar as utilidades que se seguem à Vinh a deſte beneficio. A primeira utilidade, & a géral, he fazer das Vinhas mãs boas, porque ordinariaméte como os vidonhos ſão muito ſemelhantes: cuydando o podador q̃ apañha o bacello, que colhe boas caſtas, ſe enganha, & em lugar de le porem boas cepas, ſe plantaõ mãs, & pernicioſas.

Outras vezes plantando ſe boas caſtas naõ abraça a terra, & naõ fructificaõ, & he preciso emendarſe eſte defeito da natureza com a arte.

Outras vezes ſe plantaõ boas caſtas, & naõ correſpondem ao clima, nem ao temperamento da terra: aſſim como pondo ſe bacellos de caſtas mimolas em terras baixas, & húmidas, & poſto que nellas fructifiquem, naõ põdem eſperar para a vindima, & apodrecem antes que as outras amadureçaõ: & em terras altas, & ſeccas ſe poem aquellas caſtas ferodias que ſe ſeccãõ em verdes, & naõ amadurecem ſenaõ muyto tarde, de q̃ reſulta damno evidente á qualidade do vinho. & he neceſſario com arte emendar eſtes erros, proporcionando com a enxertia as caſtas convenientes à terra em que ſe faz.

A segunda utilidade que se tira deste benefício he, darem as plantas mais uvas em quantidade, mais bem creadas, & ter o vinho melhor, porque este recebe a sua bondade da perfeição das uvas.

Supposto o referido, não se faz benefício à Vinha nem mais util, nem com menos despeza do que he a enxertia, pois com elle se emenda todo o damno, que às vezes nas posturas dos bacellos senão pôde acautelar.

A ferramenta necessaria para esta agricultura em primeiro lugar he hũa terra pequena, que com ella se possa ferrar as cepas debayxo do chaô: he hum podão para alimpar a cepa do ardor q' lhe deixou a ferra, & para proporcionar os garfos; he necessario tambem hum ferro a que chamaõ rachadeira, para com ella se rachar o tronco da arvore onde se hade meter o garfo; nesta mesma rachadeira hum elcopro que serve de abrir racha onde se hade meter o garfo; & melhor he fazer hũas cunhas pequenas de osso ou de pão muito rijo, porque não escaldaõ tanto a madeira como o ferro.

O primeiro modo de enxertar, como

deixamos dito , he fazerle o enxerto no tronco da cepa: hade-se escavar, & quanto mais debayxo da terra fizerem o enxerto mais utilisera; porém sempre se hade buscar o pê da cepa onde correrem direitas as veas; & onde não hajaõ nós, para que quando a racharem; corra a racha direita: feira ella, se abre com a cunha, & com o podão se alimpa aquelle lugar onde se hade meter o garfo, para que não fiquem lascas, nem desigual a madeira, que lhe impede a uniaõ. O garfo se aparta ao viés de duas bandas, na mesma fórma q se aparta hũa penna para ellever, & se mete o garfo naquella fenda de tal forma, que fique unida a casca do garfo com a casca do cavallo em que se mete o garfo; & porq a madeira das cepas he mais branda que a das outras arvores, & quando se tira a cunha, não aperta o garfo com aquella actividade, com q os outros o apertaõ, he necessario apertar o cavallo có huus juncos meo dedo abayxo donde se cortou para que este aperto do junco os faça unir mais o garfo ao cavallo. Mettido o garfo se unta o cavallo onde se cortou, & rachou có raiz de jaro, porque com isto se impede a

fim

fim a penetração da agua, com o damno
 que lhe fazem os formigueiros, & se lhe
 faz hum monte de terra muyto miudinha,
 & posta com muyto sentido que senão abal-
 le o garfo até se cobrir de terra não com
 grande altura; & se não houver jaro, & lhe
 quizerem pôr hum pouco de barro para cõ
 elle se cobrir a cortadura, & tapar a fenda,
 não lerá máo, porém se lho não quizerem
 pôr, nem por isso deixa o garfo de pegar. Al-
 gũas vezes se faz o garfo do chão para cima,
 o q̃ succede, porq̃ a cepa não té lugar direi-
 to onde se metta o garfo do chão para bay-
 xo; porém estes não são regularmente tam-
 bons como os que se fazem do chão para bay-
 xo; & a razão he, porque ainda que hũs, &
 outros prendem, com tudo os que se fazem
 mais profundos ficam mais seguros, & não
 se elnocaõ com o vento, & com os defar-
 tentos de quem passa, ou com os pés dos
 boys; ou bestas que entrão na Vinha no tẽ-
 po do Inverno; & os que ficam altos, estão
 sujeitos a estas inclemencias, assim do tem-
 po como dos defatentos, & causão traxoa
 ver os garfos pegados, & ao depois desman-
 dos, & ler necessario tornallos outro anno
 a enxertar,

Aqui se deve advertir que o cavallo em que se hade meter o garfo, seja tao, & naõ carcomido, porque posto que todos preñdem nestas cepas, raras vezes medraõ, & raras cepas como estas he melhor arrasca-las, havendo cepas vizinhas que dentar de cabeça para esse lugar, & quando naõ as ha-ja, he melhor deixar-lhe varas para se enxerirem nas pontas, para q̃ estando pegados as tombem.

O legundo modo de enxertar he o q̃ cõmumente chamaõ enxeridos, que he deixar as cepas com as vides quando as afinaõ, para que os podadores naõ as pódem, nestas vides quatro, ou cinco dedos de t̃ro-ro se mete em cada hũa seu garfo, aparando-o na mesma fôrma q̃ se aparão os outros & rachando a vide pelo meyo, & nesta racha meter o garfo, unido a calca do garfo com a calca da vide em que se enxerta, & apertalla muito bem com huns juncos, & depois de feitos os garfos se faz hum monte de terra com que se cubra a cepa, & os garfos, da mesma sorte que se faz aos outros.

Outra fôrma de meter os garfos, ha a que chamaõ de facada, que he cortando a vide

Vide em que hade meter o garfo ao viès, como quem dá o córte em hũa penna para a apagar, & cortar, com outro semelhante golpe, o garfo, & unir huma vide com outra, & atalla muito bem: porém deve o enxertador ter sentido que seja o garfo tão grosso como a vide em que se poem, para que por todas as partes fique a calca do garfo unida á calca da vide em que se mete: esta forma de enxertia he primorosa, porque pegando o garfo não se conhece onde se fez o enxerto.

Esta forma de enxertar não he regularmente a q̃ convem, porq̃ só se faz quando a cepa he muito velha, & carcomida, & tem lugar onde se deite de cabeça. & fiquem os garfos em distancia proporcionada: ou tambem quando a Vinha tem muitos claros, & he necessario povoalla: porém fóra destes casos não convem fazer esta enxertia.

O terceiro modo q̃ trazem os Autores a que chamaõ de gema, eu o tenho por ridiculo, & nunca o quiz experimentar: dizem que quando a vide engrossa o botaõ, & está para arebêtar, se tira esse botaõ subtilmente com hum canivete, de sorte que leve ma-

deira da vide, & na outra em que querem meter esta gema abrem hum buraco do mesmo tamanho desta gema, & o unem muyto bem unido, & porque a qui não se pôde apertar com juncos, dizem que se molha esta gema em mel ou alquitira, ou em goma, para este ingrediente lhe servir de prizaõ.

Tambem dizem os mesmos Authores q para se fazerem os bagos de diversas cores, se tomaõ dous garfos hum de uvas brancas, & outro de uvas negras, & se racha cada hũ delles pelo meyo; & quando se chega ao olho, se corta muyto subtil pelo meyo, & estas duas meyas vides unidas muyto bem, apertada hũa á outra liada com hum junco, se mete entaõ este garfo no cavallo, sendo hum de duas ametades de diversas castas, & que por força desta uniaõ deita huma vide sã, de que sahem uvas a seu tempo de diversas cores: eu não fiz esta experiencia, porque sempre tive isto por apocrifo, porque ainda q as duas vides se possaõ unir no corpo dellas, no olho naturalmente não pôde haver esta uniaõ, porq a maior parte deste olho he velosa, & não se pôde conglutinar huma ametade com outra ametade.

Os garfos ha diverſas opinioens em q tempo ſe devem colher : huns dizem que no meſmo tempo em que ſe enxerta, porque entao tem mais vivo o humor, & ſahem os garfos mais eſforçados; o q tento por experiencia he o contrario, porque mandando fazer alguns enxertos, apanhando os garfos quando ſe faziao, nunca ſahiao com a valentia com que ſahiao os outros; mas o natural he apanharem ſe os garfos na Lua cheia de Fevereiro, porque entao eſtao as vides com o teu eſforço todo, & embacelados em cova bem profunda. Outra opiniao he, que ſe devem colher em Lua velha porẽm eu o naõ tenho por acertado; porque como neſte tempo eſta recolhido o humor nas raizes, eſtao as vides com menos ſoltancia, & naõ ſahem os garfos com muito eſforço.

A razao porque naõ convem colherem ſe os garfos quando ſe hade fazer o enxerto he porque neſte tempo eſta a vide com muito humor ſuperfluo, & a quantidade do humor ſuffoca o nutrimento; aſſim como quando ſe deita azeite demaſiado na candeia, que em lugar de dar luz a apaga; & tendo ſe apanhado

anado antes, estão com esse humor gastado, & mais aptos para prenderem.

Outras opiniões ha, que apanhando-se as vides para os garfos dias antes da enxertia, os guardavam em hum vaso, embrulhados os lugares por onde se cortaram em panos com terra, para que lhe não dê o ar, o que tenho por misterio porque basta q' os embacellem, como se faz ao bacello, não ficando coula alguma descoberta; & a razão he, porque ficando mais profundos não tem lugar de arrebentar, porque se arrebentão, se lhes diminue o esforço na vide, & não lança com valentia.

As vides que se devem apanhar para se fazerem os garfos, he necessario que tenham os olhos bastos, porque as que os tem distantes, excepto algumas castas que o tem de natural, não são boas, porque denotam fraqueza na cepiceira, & haão de ser grossas & esforçadas; & de cada vide não farão mais que dous garfos, porque sómente sete olhos junto ao pão velho são valerosos, & os outros são inúteis, & infructíferos, o que he opinião de insignes agricultores.

O tempo de se enxertar he na entrada da
Prima.

Primavera de pois de leré passados os frios quando as cepas começam a chorar em crescente de Lua, & em dia sereno, porque sendo chuvoso, he arriscallos a não prenderem, porque não ha cousa que tanto damno lhes faça, como he a agua, que cahindo, lhes no corte do garfo, & da madeira, lhes tira o humor nutritivo que os faz prender.

A enxertia serodia he arriscada, porque como já a arvore não chora, por se lhe ter gastado o humor, lhe falta a sustancia para nutrir o garfo.

As parreyras se enxertão tambem nas vidés enxirriadoas em cima, & se mete o garfo em hũa alcatruz furado pelo fundo, & se enche de terra, ou em hũa panela, para que defenda o ligamento do garfo, da agua: porém deve advertir que quem quizer que lhe medré os enxertos, deve não deixar varas atraz na parreira, antes deve fazer os garfos que quizer, & cortar todas as mais varas, porque se lhe deixa algumas, estas furtaõ a sustancia toda da parreira, & quando pegão os enxertos, não medraõ.

Não convem enxertar as parreiras no tronco, porque se o fazem alto, ordinariamente;

mente se não lograõ, & se as enxertaõ de bayxo da terra, gastão muitos annos para as crearem, & tornarem, a subir para emparreirarem, & assim he melhor enxertalas em cima nas vides, como exprimentey, com bom successo.

Outro modo de enxertar trazem os Autores a que chamão de buraco, & he estando duas cepas juntas se fura o tronco da cepa com hũa verruma grossa, & depois com hũa goyva se lhe aliza o buraco, tirádo-lhe o pão que se elquentou com ella, & meten hũa vide da cepa vizinha que entre à força, & deixarlhe dous olhos de fóra, & decce parlhe todas as vides. Estas pegão bem, depois de estarem pegadas, no Inverno se guinte se lhes corta a vide por junto da cepa que recebeo o garfo, & se fazem boas: isto fazse por gentileza, & não por conveniencia, porque gastão mais tempo em se fazer, porque he necessario que os olhos q haõ de ficar de fóra, se não magoem quando haõ de entrar pelo buraco.

Para que haja uvas muito temporans trazem os Autores outra casta de enxertia, q vem a ser, enxertar huma vide que sique pre-

za na mãy em huma cereigeira; o qual garfo se faz de buraco, como deixamos dito: eu bem conheço que póde prender, porém como são diversas as naturezas, nem hade ter medrança, nem frutificar.

Outras fôrmas de enxertia trazem os Authores, porém entêdo que he sómente para mostrarem o primor da arte, & não para conveniencia, porque sómente dos dous primeiros modos he que se faz a enxertia que dé utilidade ao agricultor.

Os Authores dizem que o cavallo se não deve rachar pelo meyo de sorte q̃ se offenda o amego, mas que deve fazerle a racha delviada delle: isto tenho por misterio, porque ainda que nas cepas grossas se possa fazer, nas delgadas, & nas vides que se enxirem, necessariamente se lhes hade offender o amego, & nem por isso deixaõ de ser bons os enxertos.



CAPITULO XVII.

De como se podem fazer as uvas que sejam o mesmo bago de diversas cores, & que não tenha grunha; & como se podem fazer medicinaes.

Estes segredos da natureza escrevo pelo q tenho achado nos Authores, & não por que tenha experiencia. Para se fazerem as uvas q tenham diversas cores no mesmo cacho, além da forma do enxerto que deixamos dito no capitulo precedente, dizem que tomem duas ou tres vides, hũa branca, outra negra, outra roxa, & que aquella parte que hade estar debayxo da terra se fenderà, & pela fenda passar a outra vide duas ou tres vezes, & unillas todas, & apertallas, liando as com juncos, deixando os olhos livres, & pór nesta forma aquellas vides, & dahi a poucos dias se regão, & dahi por diante todas as vezes que for necessario, & que

& que no cabo de dous ou tres annos todas as vides estaõ unidas, & os pimpolhos que deitarem em cima da terra se cortarão, & os que lançarem mais profundos, como participão de todas as castas, deitarão uvas q participem de todas as cores.

Para as uvas não terem grainhãs, dizem que o bacello se rachará pelo meyo tudo o que houver de ficar debayxo da terra, & se lhe tirará o amego com hum canivete subtilmente de hũa parte, & da outra, & tirado tornar a unir as duas ametades, & atallas muito bem, & untallas com terra grossa, & esterco de boy, tudo a massado com cebolla albarrá, ou com cebolla cõmua que he melhor, & aproveita para fazer a uniaõ.

Outros dizem que quando se corta a vide pela parte da cortadura tira-se o amego cõ hũa verruma comprida o mais que poderẽ, sem que se abra a vide, depois tomar beijoim, & çumo de artemiza, & cozido tudo até que seja como arrode, & tanto que esfriar, encher o vazio da vide onde se lhe tem tirado o amego: & o taparáõ, & se porá atado, que esteja direito para cima que não possa o licor sair, & de oito em oito dias

torna-

tornaráo a encher o que faltar, até que avia de comee a lançar os pimpolhos, & os pimpolhos que sabirem donde se lhe tiver tirado o amego, sabiráo as uvas sem grai-nhas.

Para se fazer que as uvas sejam bezoarticas, ao bacello que se ouver de plantar, se lhe tirará o amego da parte que hade estar debayxo da terra quatro ou cinco dedos, & a quelle vazio se encherá de triaga, ou de outro qualquer bezoartico, & se tapará de sorte que nam caya fóra cousa alguma, & plantado este bacello, as uvas que deitar esta cepa, terám a mesma qualidade da mezinha que lhe for mettida.

C A P I T U L O XVIII.

Dos esterco, & se convem ester-carem-se as Vinhas.

P Aladio, & outros Authores dizem que nam cõvem estercarem-se as Vinhas, & a razam que dam he que o esterso faz ari-romper

romper as uvas, & o vinho, & que assim
nem convem deitarlhe esterco: entam dizê
que he conveniente estercallas semeando
lhe tremogós em Setembro, & depois em
Abril, como deitarem as legúmaa flores ca-
var a Vinha, & enterrar esta erva que faz
grande proveito á Vinha. que engrossa a
terra, & que nam faz damno nem as uvas,
nem ao vinho.

O que eu tenho por experiencia he, q em
todas as Vinhas convem o esterco, tirado
se á terra he sustanciosa, porém em todas as
mais he muito conveniente, porque engros-
sa a terra, cria a Vinha com mais esforço,
& dá mais novidade: & se as uvas, & as ade-
gas tem bom trato, & se sabem adubar os
vinhos, nam experimentam os damnos q
dizem aquelles Authores. Os outros que ap-
provão o estercarse a Vinha, disputão qual
he melhor esterco, & commumente dizem
que o esterco que convê às Vinhas he o de
boys, & nam de estrebarias, nem o de ga-
dos, nem o de porcos; porém a experien-
cia mostra que todo o esterco he convenien-
te, & ainda o bagaço das melmas uvas ten-
do mais ardente de todos.

A forma com que se devem esterçar para quem té muytos esterços, o melhor modo he cobrir a terra toda de esterco, porq̃ desta sorte engrossa a terra igualmente, & em todo o lugar participão as raizes deste beneficio; o modo com que se esterça com menos esterco, he escavar a Vinha, & deitar a quarta parte de hum cesto a cada cepeira desta sorte com menos esterco se faz esta obra, & medra maravilhosamente a Vinha.

O tempo de lhe fazer este beneficio he logo em Outubro, & entrada de Novembro, para gozar a Vinha das aguas, & grossura do esterco, & com a frieza de agua se temperar o ardor do esterco: este he o melhor tempo; porém em qualquer que lho deitem, sendo de Inverno, lhe he util, & conveniente. As terras das Vinhas ordinariamente com as raizes se enfraquecem, & he necessario ajudallas para que produzão.

Os damnos que considera Paladio, & os mais que tem para si que não he bom esterçar, são dous os que dizem: o primeiro he corromperem se as uvas, porque com a virtualidade do esterco tomão as cepas vicio, criam

estão muita rama, que faz apodrecer as uvas. O segundo he, que os vinhos tambem ganham corrupção, nascida do vicio que lhe impede a perfeita maduração: porém se o agricultor se animar a crear as uvas, assim como se animou a fabricar as Vinhas, evitará estes damnos.

A forma de as crear he em primeiro lugar mandar esladroar a Vinha tanto que a novidade estiver nascida, como se dirá no capitulo seguinte. Em segundo lugar he quinze ou vinte dias antes da vindima mandar esfolhar a Vinha, & levantar as uvas q chegarão ao chaõ, deste beneficio resultão grandes utilidades, porque nem apodrecem as uvas, & com o calor do Sol tomão perfeita maduração, & estão evitados os dous inconvenientes. Porém deve-se advertir q este beneficio de esfolhar nam he para Vinhas de terras altas, porque nestas, se lhes tirarem as folhas, secar-se-ham as uvas, & em lugar de fazer proveito lhes faz damno porque não só se perde a quantidade do vinho q chupou o Sol, porém o vinho destas uvas meyas passadas, como passão da sua perfeição, pelo discurso do tempo degenera

o vinho, & se faz agrodoce: & aqui sómente convem levantarem-se as uvas do chão, para que vindo tempo brando não apodrecam, & o destolhar he sómente para Vinhas vigotas de baixos, & de terras humidas.

Se também se souberem beneficiar os vinhos depois de feitos recolhendo-os em boas adegas, & os concertarem, se evitarão os ditos damnos; o que se tratará em seu lugar.

Posto que he grande beneficio estercarem-se as Vinhas; com tudo nam he geral porque nas terras grossas, em que nam necessitaõ deste soccorro, melhor he não as esterçar, salvo se a terra he muito fria; por- q̃ entam he necessario supprir-lhe a falta do calor da terra para conservaçam da Vinha.

E o que dizem que convem he, semear-lhe tremoços, para q̃ esta erva lhe sirva de esterco: eu o tenho por erro, porque nam ha couza que tanto damno faça à Vinha, como he a erva que cria, porque elgota o succo da terra; & a erva se nam apodrece em monte, nam aquece, que he o que faz o esterco vigoroso.

CAPITULO XIX.

Do esladroar.

Este beneficio, posto que se conhece a sua utilidade, ninguém o faz, & na minha opinião he de grande conveniencia assim para a Vinha, como para a novidade, porque tirando-se as vides superfluas à Vinha, as que ficam crião-se com mais esforço, & crião a novidade mais valerosa, & a razão he; porque a sustancia com q a cepa nutria as vides superfluas, a encaminha a natureza para as vides que ficam; & para o fruto, & como tem mais sustancia, criaõ-se as vides, & novidade com mais esforço, & com mayor perfeição.

A forma de se fazer este beneficio he, mandallo fazer pelo melhor podador, para que conhecendo as vides que haõ de ter vacas de vinho para o outro anno, lhas não tire, & deite fóra todas as que não tiverem cacho, & não forem do vinho: porém deve-se

fazer com cautella, que se lhe não ham de tirar as folhas que cobrem os cachos; & a razão he, porq̃ por isso creou Deos as folhas ás arvores, para que estas defendessem o fructo do rigor do tépo., & tirádo selhe as folhas que defendem os cachos da calma, he expollos a se queimarem antes da maduração, no qual tempo menos calor do Sol he necessario para se queimarem, do que he necessario quando estão maduras; & a razão he, porque antes de amadurecer, não tem as uvas muita humidade, a qual só sobrevem, quando amadurecem, & por isso quando estão verdes, menos Sol basta para as seccar, & he necessario não lhe tirar a defenza desta inclemência, & quando estão maduras, a sua humidade resiste ao calor, & nam padecem tanto damno.

C A P I T U L O XX.

*Das enfermidades das Vinhas, &
dos seus remedios.*

Temos apontado o q̃ he necessario para a agricultura das Vinhas pelo que
acha-

achamos elerito nos Autores, & pelo que nos ensinou a experiencia, legue-se agora, tratar das doenças das Vinhas, & dos seus remedios.

De varios modos adoecem as Vinhas, ou pelos máos amanhos, ou por vicio da terra: o que mais as faz adoecer he não he darem os adubios necessarios a seus tempos: o remedio geral he, depois de adoccerem, cultivallas bem, & esfercar a terra. As que adoecem por vicio da terra, curasse curando a terra; se he humida, fazendolhe aberturas por onde se esgote; se não he humida, & he muito viscosa, faz-se a cura na cepeira, podando-as tarde, & em Lua cheia: estes são os remedios geraes, & verdadeiros, & dizendo em particular, discorreremos pelo que dizem os Authores.

Para intelligencia desta materia he necessario apontarmos os sinais por onde se conhece estar a cepa enferma; o qual, que trazem os Authores he; quando as folhas das Vinhas se fazem vermelhas; o que deve ser em outro clima, porque no nosso, não he sinal de enfermidade o tornarem-se vermelhas as folhas, porque ha castas que ainda

quando fructo se fazem as folhas vermelhas, o que succede a muitas castas das uvas pretas, & com tudo estã em perfeita disposição.

Pelo que o sinal de estarem enfermas he lançarem as folhas miudas, & as vides muito fracas, & a folha se torna amarella, deixando o seu verdor natural; por estes sinais se conhecem estarem as cepas enfermas. Para se curarem trazẽ os Authores varios remedios, de que logo faremos mençam; porém quando as cepas chegam a este estado, raras vezes tornão á sua perfeição; & a razão he; porque como a enfermidade procede da raiz, difficoltamente se cura; porque ou procede porq̃ os lavradores desattentadamente lhe cortão as raizes principais; ou por ter a terra gastado, ou apodrecido as raizes: neste caso a verdadeira cura he arrancar estas cepas, & deixar outras em seu lugar; porque a que se lança, cria brevemente, & a enfermã por mais mezinhas que lhe fação, difficoltamente torna a pullular.

Se a doença procede de fraqueza da terra, o q̃ se conhece quando todas ou a mayor parte tem essa doença, estas curã se com facilidade.

Das Vinhas.

203

eilidade, porque como a doença he de fome em lhe dando de comer, logo sãrão; neste caso o remedio he esterco a terra, & dar-lhe bês adubios, & amanhos de cavas, & elq cavas; & delcarregalla das vides, & logo sãrão.

| Se a enfermidade procede de vicio da terra, ou he por ser humida, ou barros, ou ardente: as Vinhas de terra humida tem remedio, porque elgotandolhe a agua com abertas, logo sãra a enfermidade, se he por ser a terra barro puro, & impedernido, o remedio he deitar-lhe muito estercos, porém nunca se fazem boas, porque passados os primeiros annos, logo tornaõ a enfermar, & o melhor he arrancallas, & semear de paõ. Se a enfermidade procede da terra ser elquentadiga, & ardente, dizem que o remedio he deitar-lhe areia, & misturalla cõ a terra profundamente, porq entra a trieza da areia tempêra o ardor da terra, porém raras vezes nestas terras tem medrança, & o melhor he arrancallas, & semear nestas paõ.

Estas são 'as proprias doenças das Vinhas: tem outras enfermidades que não procedẽ

nesta

nem de falta das raizes, nem da terra, estas são accidentes, & não são propriamente doenças, & tem cura algumas, outras as fazem parecer.

Quando o frio vem no tempo que estão arrebetando, que lhes queima os olhos, he caso accidental, que ainda que offende a novidade desse anno, com tudo a cepa se mpre cõserua o seu ser. Outras vezes não queima o ar os olhos, mas os offende retrocedendo-os, tambem não tem remedio para lhe não tirar a novidade, & por isso convem q as pódas sejaõ sobre o serodio, porque como arrebetam mais tarde, livraõ melhor do frio.

Tem as Vinhas outra doença accidental: que he o pulgaõ, & lagarta que se lhe segue, esta praga não tem remedio para se acautelar, porq procede de ar corrupto do orvalho, & conveiros venenosos, & não ha mezinha para impedir o seu nascimento, & he tão pernicioza esta praga, que come as folhas, & os cachos, & roe a casta das vides novas, que até no anno seguinte fica a Vinha infectada, & se lhe não acodem, perde-se a novidade, & damifica a Vinha.

Apie.

A piedade catholica de alguns Relegiolo
exemplares costumaõ exorcizar esta praga
& muitas vezes a fê & virtude destes exor-
cismos tantos modera os damnos, porém
como o nosso intêto he tratar só dos reme-
dios naturaes; posto que o principal reme-
dio he o Divino, & recorrer a Deos, para
que com tua clemencia nos livre destas cala-
midades, como o mesmo Senhor quer que
recorramos ao remedio da natureza, não
se devem estes desprezar; & o principal re-
medio he tirar-se esta praga, se puder ser ti-
rar-lhe o pulgão apanhando-se pelae ma-
nhãas com huas saquinhos; & enterrallo
bem fundo. Porém isto posto q he bom re-
medio, to se pôde fazer onde ha hũa Vinha
morada porém onde as Vinhas são mysti-
cas de diversos donos, como falta de humas
para as outras, ainda que hum alimpe a sua
Vinha, logo passa da outra, & nunca se li-
vra com este trabalho; com que o melhor
modo he tirar-lhe a folha em que este bicho
poem as ovas, & o melhor he tirar-lhe an-
tes que se gere a lagarta; porém tambem se
não pôde alimpar bem, porque como a fo-
lha onde está a ova não tem final, ficaõ mui-
tas

tas com ella, & a seu tempo nasce o bicho, & assim he melhor, tanto que começa a lergerada, tirar-lhe a folha donde estiver, & este he o melhor remedio.

Do mesmo ar corrupto, & orvalhos se gera outra praga, como aranhas, que fazem hũas teas q̃ se embrulhaõ nos cachos, & se perdem: o modo de as alimpar he tirar-lhe estas teas, & se se poderem matar os bichos, he melhor: porém esta casta de praga não he frequente neste nosso clima.

Os remedios q̃ trazem os Autores para preservar as Vinhas destes bichos, & outros semelhantes, he untar a cepa com unto de urso, & tambem untar o podaõ com que se póda com o mesmo unto. Outros dizem que untar o podaõ com alhos, & azeite: outros dizem que tomar huns bichos que se criam nos olhos das rosas, & frigillos em azeite, & cõ elle untar o podaõ, & dizẽ q̃ não crescerá bicho algum; & que tambem preserva as vides da geada. Outros dizem q̃ untando o podaõ com cebo de bode, ou com sangue de ratos, ou com cinza misturada com azeite os remedios são facéis, póde experimentar os quem quizer, que eu não tenho

nho experiencia delles.

Quando as cepas estão enfermas, se a enfermidade for de abundancia de humor, o remedio que trazem, he fazerlhe hum buraco no tronco com verruma grossa, & porlhe no buraco hũ pedaço de pão de azinho, & cobrir o buraco de terra.

Também dizem q he remedio regar as cepas com agoa do mar, ou pregar hũ prêgo no tronco: outros dizem que ferir o tronco debaixo da terra tirando lhe a calca. Também dizem ter mesinha regallas de Inverno com ourina humana podre, com igual quantidade de agua.

Tambem dizem que he mesinha cinza de vides, ou de pão de azinho, misturada com vinagre, & posta no tronco jũto à raiz.

Outros de cepaõ acepeira por junto da terra, & a cobrem ligeiramente misturada com esterco, & quando vay arrebentando lhe vão tirando os pinpolhos mais fracos, & deixaõlhe os mais valorosos; & isto lhe fazem cada anno até que estejaõ curadas.

Quando as vides forem queimadas, & seccas de geada, dizem que se lhes faça a poda curta, & que lhe deitem cinza por cima

ma das cepas de pois de podadas.

Outros dizem que tomem esterco lecco, & pollo na Vinha por diversos lugares, da parte donde estiver o vento, & accender o esterco, que se espalhe o fumo por toda a Vinha, & desfará a geada, & não fará damno.

Bericio diz que tomando hũa ponta de boy com o seu esterco, & queimar tudo na Vinha, que o vento espalhe o fumo por ella que destará toda aquella malicia que estiver no ar.

Anuleio diz q tomar caranguejos com esterco de boy, ou palha, ou esterco de bo-de, & queimar tudo, que o fumo será sufficiente remedio para o mesmo.

Para a cepeira q chora dizem, que firaõ a cepa por bayxo junto á raiz, & cõ a agua que deitar por bayxo cessará a q corre por cima, & se isto não bastar, fazerlhe as feridas nas raizes mais grossas, & untar a ferida com borras de azeite cozido, q de duas partes si que em hũa, depois de estar frio.

Algunas cepas corrompem as uvas antes da maduraçaõ, dizem que o remedio he untar as uvas com çumo de beldroegas:

Outros

outros poem nas raizes cinza velha ou area:

Outra cauia das enfermidades das Vinhas he semear nellas rabãos, conves, favas, & toda a ortalica; & diz Plinio que estas coulas são veceno para as Vinhas, que são a vizinhança destas plantas faz as vinhas tristes, & doentes.

Outros muitos remedios apontaõ os Autores, q me pareceo, não pôr aqui, porq os tenho por fabulosos sômente os que acima apontamos, são os verdadeiros, & aprovados com a experiencia.



C A P I T U L O XXI.

*Das adegas, & do que he necessario
para a vindima.*

O Fruto do trabalho da cultura he necessar o recolhello, & para isso he cõveniente tratar do lugar onde se deve recolher o vinho. Em primeiro lugar a adega deve ser feita em lugar frio, & secco, & defendido do vento soaõ, & que partisipe do Norte;

le puder ser debayxo da terra, sendo enxuta, he bom, porque se he calido o lugar, faz dâ-
no ao vinho, que o corrompe, & o calor da
casa o dispoem para vinagre: o lugar humi-
do tambem he damno ao vinho, & ás va-
silhas em que se recolhe, pois apodrece a
madeira, & quando se despeja a vasilha,
naõ lhe deixa tomar o enxugo necessario, &
as faz bolorentas, & lhe poem mofo, & a
casa toma máo cheiro de bafio, que faz dâ-
no ao vinho.

Deve a adega ser separada de todo o máo
cheiro distantes de estrebarias, nem dentro
da adega hade aver coula q̃ tenha máo chei-
ro, como queijos, alhos, nem outra coula
semelhante; & a razão he; porque naõ ha
coula tão porosa como o vinho, & assim aq̃
panha todo o cheiro de todas as coulas que
chegão a elle, por isso naõ convem que se
ponha em parte que lhe ponha máo chei-
ro.

Antigamente se recolhia o vinho em ta-
lhas, em quanto naõ conhecêraõ a utilidade
das madeiras, as quaes só conservam o vi-
nho com toda a valentia, a qual se perde
nas talhas, & antes que se comecce a vindi-
ma

ma he necessario preparar a adega, & por promptas as cinas, & estas, & mais contas, advertindo que sahirem os vinhos mãos, ou bons, procede das vasilhas, em que se recolhe, pois estamos vendo que do mesmo, mostro se enchem varias vasilhas, hum sahe bom, outro máo, com que nisto he necessario que o agricultor tenha particular cuidado.

O principal cuidado que se deve ter he nas vasilhas em que se recolhe o vinho: a primeira coisa he não consentir em caso algum que lhe entre agoa, nem ainda para as lavarem, porque ainda que algumas pessoas, quando as vasilhas tem cheiro, costumem dar-lhe suadouros de agua fervendo no dia antecedente ao em que lhe haõde deitar o vinho, & lhes pareça que lhes não faz dano, todavia he tão perniciosa a agua nas vasilhas, q se se delevudarem dous ou tres dias, ou por lhe nam poderem deitar o vinho, ou por delevuido estarem sem lho deitar, q logo se corrompe aquella gotta de agua q fica, & poem má qualidade na madeira, & corrompe o vinho, & por isso a vasilha que necessitar de ser lavada, o fação com o proprio

prio mostro fervendo, & ao depois tirem esse mostro, o deitem na agua pè, & não se desperdiça.

Tambem quando trasfegão os vinhos, costumão lavallas para as alimparem da borra; então não he tão perniciosa a agua, porque como immediatamente que lha tirão, lhe deitão logo o vinho, não tem tempo de se corromper a agoa, que escorre da madeira, & entam nam faz tanto damno: porém eu aconselhàra que se lavasse com o mesmo vinho: & nisto nam se perde nada porque este vinho com que se lavou o tonel, poemse a assentar; & se dà aos homens do trabalho, ou se deita no vinagre; porém se a vasilha nam houver de levar logo vinho, nam conveniem nenhum caso que lhe toque agua

Ha outro caso em que se costuma lavar as vasilhas quando se deita o mostro que he quando no anno antecedente o vinho que tiverão vinagrou, ou as borras por as deixarem dentro nas vasilhas, porque se lhe nam tiram esse cheiro do vinagre, faz propentam ao mostro que lhe deitam para a mesma especie: nesse caso bem se pôdem lavar com
agua

agua fria, para que esta lhe quebre a azedia; porèm logo q̃ se lhe tirar a agua, immediatamente lhe ham de dar o spadouro de mostro fervendo, & o melhor de tudo he cortar nessas vasilhas.

Deve tambem o Agricultor, antes q̃ faça a toboa, examinar as vasilhas se tem mão cheiro, ou basio: se tiverem mão cheyro ou basio, he singular medicina encher essas vasilhas de cevada, porque dizem que por si só basta esta assistencia para lhe tirar todo o mão cheiro.

Porèm eu aconselhára, que sem embargo desta medicina, se podem cortar nessa vasilha, o fizessem, & quando não possam, nas vespersas de se lhe deitar o vinho, romem humas palhas de alhos, hũa mão chea grande, conforme for o corpo da vasilha, & deitarlhas dentro pelo botoque, & accender humma mecha, & deitarlha dentro que ardam as palhas, & taparlhe o botoque de forte que com este fumo se defume toda aquella vasilha, & affirmou quem fez a experiencia, que lhe tirou todo o mão cheiro, & fizera a vasilha rico vinho.

Muytas pessoas por forrarem o custo da

tonoa, quando despejaõ o vinho das vasilhas, he tiraõ a borra que pôdem pela bôba, & ao depois as botocaõ muito bem vedadas que lhes naõ entre o ar, & desta sorte nem a borra apodrece dentro da vasilha, nê tomão mofo, & isto fazem todos geralmête, & dizem que naõ ló o fazem por forrar o mayor custo da tonoa, mas porque naõ empena a madeira tirados os fundos. Eu atism o fazia, porém neste ultimo anno me achei muito mal, porque ficando-lhe a borra dentro, se azedou muito, & de sorte que julguei ter a louça toda perdida, & foy necessario fazer-lhe varias medicinas para se naõ converterem todos os vinhos em vinagre, porque naõ pude cortar nellas, principalmente naquellas que haviaõ de ser para o vinho branco.

Pelo que o melhor beneficio q se faz na adega, he assim como se tira o vinho da vasilha, desfundalla, & tirar-lhe a borra, & alimpalla muito bem que se leque a vasilha da humidade com o ar: desta sorte se conservão as vasilhas em sua perfeiçãõ, naõ he necessario, quando se lhes deitar o vinho, lavallas, nem dar-lhes suadouros, estão cheiro-

las,

las, & livres de corrupção, & o custo que de mais fazem na tonoa, he pouco mais de nada. E sobre isso, examine a vasilha, & veja se tem faltas da madeira ou brocas, que se remedeio com hua palha; ou com hua migalha de ledo, & se evitaõ os danos de se ir o vinho pelo corpo da vasilha donde não tem facil remedio depois de chas.

Depois da tonoa feita e canteiraõ as vasilhas perto de meyo palmo distantes huas das outras, porque quando se despeja alguma se possa tirar, ou alimpar, sem q toque nas outras, & a forma dos canteiros deve ser quadrado em cacos de pedra, & de hum ao outro deitar hum canteiro com tal altura, que o bayxo da vasilha se possa meter hua selha, porq muitas vezes se vai o vinho pelo corpo da vasilha, & he necessario q haja modo assim para se evitar o damno, como para se não perder o vinho, o q se não pode obrar estando os canteiros asentados no chão.

Muitas vezes depois de se deitar o vinho nas vasilhas, se acha algum com mole, ou por senão advertir antes para se lhe fazerem os remedios referidos, ou porque, ainda q

se lhe fizessem, não poderão vender a má-
cia da corrupção que faz esse damno. Para
se lhe tirar o mofo, daremos o remédio em
seu lugar, quando tratarmos do concerto
dos vinhos.

He necessario que na adega haja hum
baxete para se alimparem as vasilhas no seu
mesmo lugar quando necessitarem, & hũa
escada para se subir aos toneis, quando se
lhes deita o vinho, & hum funil comprido
que chegue á cabeça do tonel, porque de-
stes aparelhos resulta a utilidade de se obrar
com menos trabalho, & se evitar o risco
de se quebrarem os cantaros em que se a-
carreta o mostro.

A adega para mayor perfeycão deve ter
ladriçada, & andar muito limpa, & deve
ter hum ladrao, para no calo que arrebente
hũa vasilha, se poder aproveitar o vinho
para hum canto, & q oladriho tenha queda
para correr para elle, & pôde não fazer da-
no ao vinho, como já me a conteceo: porq
em hũ anno tiverão as minhas vinhas mais
novidade da que costumavaõ dar, com que
se encherão as vasilhas, & crescendo o mo-
stro, soy necessario deitallo em hũa talha,
esta

esta com a força da fervura arrebeitou: e
ra a adega ladrilhada, porém não tinha la-
drão: correo o mostro para outra logea, que
teryia de tulha de azeitona, daqui se tirou
o mostro misturado com a salmoura que ti-
nha o chab, porque parou na cová onde se
apanhava a agoa ruça, & o deitárao em ou-
tra talha com tenção de que se fanya vinha-
gre, ou se daria aos homens do trabalho, po-
rém cozeole, & soy o mais excellente vi-
nho que tive esse anno.

A adega deve ser muito bem fechada cõ
boas portas, & boas fechaduras, & as cha-
ves não se devem fiar de pessoa alguma que
não seja confidente, por que raros são os
que não peceão, & já experimentei o damno
desta confiança, ainda q' soy em pouco,
porque confiando a chave, me tirárao vi-
nho de hũa vasilha, & para não conhecer a
falta lhe deitárao agoa, com q' se me deuou
a perder o que ficou, & quando não obrao
esta maldade, como o brou este, quando o
dono se não precata, se acha sem o vinho q'
cuidava ter.

Quem tem fabrica de vinhas, he necessa-
rio que se acautele para o serviço dellas, & a

principal cousa he fazer aguas pès; porque se estas lhe faltao, não pôde fazer os amarrinhos; porque não acha homens que queirao ir trabalhar sem ella, & he necessario fazer adega para ella; esta deve ser a parte, porque não convem q' quem vai tiralla todos os dias, va visitar a adega do vinho. As vasilhas desta todas andao infestadas, porém escatela-se tirando-lhe a borra logo que as despejaõ, & lava-se; & desta se he mecha, & botocable; porém o melhor he desfundallas, & enxugallas ao SOL; & enxutas recoilhellas, porque desta sorte não tomão infestamento; que he nua causa de tedor que as desta a perder.

Nesta mesma casa pelas paredes dependurao em estacas os artos; & vimes que sobejaõ na tonõa, porque sempre saõ necessarios estes petrechos; & palhas, deve tambem haver na adega maços, & chaços co' que os tanbeiros apertaõ as vasilhas, & sacafundos; & calafetador, verrumas, tudo em lugar certo, para se achar quando o bucarem. Deve haver facas delgadas, para fazerem as rollas, & calafetar as vasilhas quando for necessario; & deve haver em
cestos

cestos pederados nas paredes rolhas de cortiça feitas para quando forem necessarias, & tornos de pão para as bombas, estes devem ser de pão de louro, ou de vime, ou de saigueiro; deve haver funchos secos para fazer tornos, & torneiras: deve tambem ter aduelas, & taboas para fundos, porque he trabalho buscarem-se, & não se acharem quando são necessarias, & toda esta fabrica deve ter lugar certo, & toda he necessaria: deve tambem haver funis de toda a casta.



C A P I T U L O XXII.

Como se devem fazer as passas, & guardar as uvas.

ANtes da vindima, tanto que as uvas estiverem com perleyta maduração, quem quizer fazer passas, colherá as uvas de bagos mais grossos, ordinariamente as costumão fazer das uvas boaes, porém das outras castas são melhores, ainda que gastaõ mais tempo em se passarem: faz-se hum ter-

reito limpo, & varrido, & se poem em cima da terra, porque o calor da terra as ajuda a passar mais depressa; & hade haver cuidado de as virarem, para que igualmente se vão passando; & quando estão passadas, & alguns bagos estão ainda mal passados, se poem os outros cachos em cima, para que os bagos que não estiverem acabados de passar, se vão compondo entre as outras, & passando, & as passadas se não fação relequidas.

Outros as poeão Sol sobre palhas ou feno, porém gastaão mais tempo em se passarem desta sorte, & he necessario de noite cobri-las com esteiras, para se repararem dos orvalhos, que neste tempo são frequentes, & se se não cobrem, gastaão mais tempo, porque se gasta muita parte do dia seguinte em se seccar o orvalho.

Outros trocem o pé do cacho, & o deixaão pendorado na mesma cepa, para ahi se seccar; poré a nem se seccaão como convem, nem tem a perfeição das que se cortão; & se seccaão no chão, nem são tão boas na apparencia, nem no gosto.

Algumas pessoas passaão as uvas por agua fer.

fervendo, antes que as ponhaõ ao Sol, para se seccarem mais depressa; porém não tenho por boa esta fórma; porque esta agoa lhe gasta muita parte do gosto, & láb mais ligeiras a arderem, & não tem tanta duração, porq̃ se assucaraõ mais depressa.

As passas que se mettem no torno quando se tira o pão, estando mal passadas para som o calor se aperfeiçoarem, ficaõ excellentes para o gosto, & não se lhes tira a perfeiçãõ da apparencia; porém hade ser com cautela que não esteja o forno muito quente, porque estando com demasiado calor se torraõ, queimaõ, & fazẽ relequidas. Costumaõ mettellas dentro no forno em taboleiros, de sorte q̃ não fiquem os cachos huns sobre os outros, & dar lhes aquelle espaço de tempo que for necessario, de sorte que fiquẽ brandas, & não relequidas.

As uvas para guardar se haõ de colher em minguate de Lua em dia sereno, pela manhãa depois de estarem enxutas do orvalho, a tempo que não estejaõ muito maduras, & huns as poem de cama sobre palhas de centeyo, ou de cevada, em casa de sobrado, onde estejaõ relguardadas de humida.

midad e, porém como não haõ de ficar húas sobre o tras, & occupaõ muyta distancia de lugar, & pôde não haver comodidade para isso, o melhor modo he pendurallas, & o melhor modo he que fiquem no ar em lugar secco. onde não haja humidade, porque a qui se conservaõ mais tempo sem a podrecerem.

Porém he necessario advertir, que quando se penduraõ, estejaõ as uvas sãs sem estarem magoadas, ou pizadas, porque qual quer bago, que fica pizado, apodrece as outras, & se estiverem alguns bagos magoados, ou pizados, tirariõs com hũa tizoura. As castas que servem para pendurar saõ as uvas de bagos grossos, & que tem a casca grossa, porque as uvas mimolas não durão, & quem quizer que lhe duren, hade ter cuidado de as vigiar, & em se tocando ou apodrecendo alguns bagos na redea, cortallos com hũa tizoura pelo pé, porq̃ para apodrecer hum cacho, basta que apodreça hum bago, & se lho não tiram, este inficiona os outros vizinhos, & apodrecem todos.

Os Autores trazem alguns modos para se conservarem, & dizem q̃ colhidas as uvas

vás como fica dito, porão hũa pouca de agua do mar ou falgada com hũ pouco de vinho a ferver; & as passaõ por esta agua, & depois de enxutas as poem em cima de palhas de cevada; disto não tenho experiencia; porém não tenho isto por bom, porque lhe hade tirar o gosto, & labor, & convertellas em passas; & a perfeição das uvas de dependa he quando se querem comer acharem-se na mesma forma que quando se tiráraõ da pãrrêta.

As uvas penduradas sò em se mudárem de hũa parte para a outra, chegando hũa redea à outra, perdem a apparencia, & mudaõ de cor, quanto mais escaudando-as com salmoura.

De outra sorte dizem q se podem guardar, & he metellas em valos cheyos de mostro: tenho isto por ridiculo; porque o mostro fervendo fazse em vinho; & posto que o vinho lhe não consinta corrupção estãdo subectas, ao depois haõ de saber a borra do vinho.

Em minha casa cahio hum cacho de uvas ferraes de huma redea em hũ boyão que tinha salmoura de azeitonas, não o virão ca-

hir para o tirarê, depois no mez do S. João, forão tirar azeitonas do boyão, achárao o cacho de uvas que estava como na mesma hora que cahio, porém o saibo era de azeitonas bem salgadas.

Outros dizem que mettendo-as em hum vaso bem tapado, onde lhes não entre o ar, que se conserva. Outros dizem q mettendo-as mergulhadas em mel, que se conservão; isto pôde ser, mas eu não tenho experiencia. Outros dizem q pizando beldroegas, & pallando as uvas por este çumo, que as preserva por muito tempo da corrupção: isto he o que dizem os Autores: quem quiser experimentallo, o pôde fazer; que eu não tenho experiencia.

As passas tem muyto grandes virtudes; & usab dellas os Medicos para remedios de varias enfermidades. As mesmas passas, & uvas penduradas usandole dellas temperão o calor do figado.

Servem para temperar os defluxos do estillidido comendo-se cozidas; & as passas de uvas negras tem virtude para lavar os frunculos que nascem na cara.

CAPITULO XXIII.

De várias particularidades das uvas.

Dizem os Autores que para se conhecer se haverá bom colhimento de uvas, & estas fundirão bem, & se hade ser bom o vinho, ou pelo contrario, se tomará hum bago de uvas que se nam del pegue do pé, & se meiará ligeiramente com dous dedos, & se sahir algum licor, que de nota abundancia & boa funda, & que será o vinho bom.

Dizem mais que para se conhecer se será bom o vinho, se olhará se choveu muito de Inverno, & o mesmo se chover quando as uvas tem alimpado, & estão em agraço do tamanho de chicharos, he sinal que o vinho desse anno será bom: he segredo de Democrito, mas não dá a razão: & se chover quando se vindima, denota q o vinho será fraco, de pouca sustancia, & que fará muita borra.

Diz Missaldo q se conhecerá haver abundancia de vinho, se cantar o mocho antes

que

que as vides lancem os pimpolhos.

Diz Berito q para se conservarê as uvas das parreyras até a Primavera, que se fará huma cova junto da parreira em lugar sombrio, de profundidade de tres pès, & largura de dous, & nesta cova se porã hũa ponca de areia, & nesta cova se porão huns pãos atravessados, & se abayxará a vide com as uvas, & se porão na cova penderados naquelles pãos os cachos, atando-os para que se nam movam, que as uvas se nam toquem humas com as outras, que isto se faça em dia claro, & enxuto, & q nam sejam demasiadamente maduras, & q nam tenham buço algum pizado, & depois encher muito levemente a cova de areia q fiquem as uvas enterradas nella, para que nem o Sol, nem a chuva, nem o ar as toque, & cobrirão esta terra de telhas, para que não chova neste lugar, & que assim se conservarão frescos, & inteiros com a frescura da areia, & c.) a virtude da vide.

Tomarão huns saquinhos de pano encerrado, cada hum em que cayba á vontade hũ cacho de uvas quando estiverem quasi maduras, & meterão em cada hum hum cacho

cacho que entre à vontade, & se não magoe bago algum, & o atarã muyto bem que lhe nam entre ar, nem humidade, & o amarrã de sorte q' o não mova o vento que pize as uvas, & se conservará em sua perfeição até o tempo da pódã.

Meterão em hũa redoma grande hũa espiga de uvas quando estão em flor, & se segurarã com o tronco da cepa de sorte que o vento a não possa mover, & se tapará muito bem a boca da redoma q' só fique o buraco para o pé do cacho; & hade estar a redoma com a bocca para bayxo, para q' não possa entrar agua alguma, & cobrir-se-há com hũa taboa ou cortiça, para que o Sol não dê na redoma, porque a esquentará, & fará dãnõ o calor da redoma, & quando o cacho estiver quasi todo maduro, se cortará, & tapará muito bem a redoma, para lhe não entrar o ar & se conservará por muito tempo.

Dizem que tomem hũa espiga de uvas com as folhas quando começam a florescer, & a meterã em hũa redoma chea de azeite puro, & se conservará na mesma vide, & quando for maduro se cortará, & tirará o azeite da redoma, & se quebrará para se ti-

rar o cacho, & folhas, & se espremerá tudo & o sumo se coará, & se misturará co o azeite, & pondo-se em hũa alampada que nam tenha agua, accendendose o pavio, & posta em hũa casa onde nam haja outra luz, apparecerá a casa chra de uvas, & folhas.

Para durarem as uvas na parreira até o tẽpo da poda, tomarã hũ cacho de uvas & o meteram em hũa panela no principio de Setembro, quando principiar a amadurecer, & lhe taparã a boca de sorte q̃ lhe nam entre ar nem humidade, & o deixarã estar na parreira quãto quizerem até o tempo da poda, & quando o cortarem, o acharã com toda a perfeiçam.



C A P I T U L O XXIV.

Da vindima.

O Fim do trabalho das Vinhas he a vindima, na qual o agricultor colhe a utilidade da despeza que tem feito: esta deve fazer quando as uvas estam com perfeita madura-

duracão, & posto que os Autores traço
 finaes para se conhecer este estado das uvas,
 dos quaes são alguns quando espremendo
 hum cacho despede a grainha sem levar
 nada da polpa, ou quando tirando-se hum
 bago de hum cacho fica vazio aquelle lugar
 & o não occupaõ os outros bagos vizinhos
 com tudo estes finaes não são verdadeiros,
 porque as uvas inchadas, que nam tem per-
 feita maduraçam, tem estes mesmos finaes
 com q o sinal tem e'crupulo he estarem as
 uvas bem dotes, & terem perdido toda a
 acrimonia, & pegar nos dedos o mostro q
 despedem de si.

O tempo de se vindimarem as uvas di-
 zem os Autores que hade ser em dia sereno
 & se for possivel em Lua mingvante. Quã-
 to a ser neste tempo assim a respeito da con-
 junção da Lua, como da serenidade do res-
 po, he tudo bom porém nam o pôde practi-
 car quem tem Vinhas de consideracão, só o
 pôde fazer quem tem quatro cepas, que pô-
 de esperar todas estas occasioes: se pode-
 rem esperar, que a vindima se faça em min-
 guante de Lua, he excellente cõdição, por-
 que neste tempo tem as uvas menos humor

superfluo, & estão mais dessecadas, & sahem os vinhos mais valerosos. E se for o tempo sereno, & enxuto, como as uvas tem neste tempo menos humor estranho, sahirão os vinhos com mayor potencia, porque não tem as uvas humidade estranha, que lhes diminua a valentia da parte calida.

Com tudo esta regra não se pôde guardar regularmente, porque se se espera por este tempo, depois das uvas terem perfeita maduração apodrecem, quando se vai a vindimar estão perdidas: outras vezes, se fazê calmas, passãse, & perde-se a novidade, assim porque a esgota o Sol, como porque o vinho de passas não he seguro, nem de boa qualidade; com que no tempo da vindima não se deve respeitar tanto o tempo, como a lazaõ da fruta; tanto que está com perfeita maduração, convem vindimar logo; porque se colhe toda a novidade, & he de melhor qualidade o vinho, do q̃ he se por se esperar se leccaõ ou apodrecem.

Colhidas as uvas, huas as pizaõ logo, outros as deixaõ compor alguns dias: os q̃ pôdem dar-lhe esta espera de sorte que não ardaõ, he bom beneficio, porque estando a-

mon.

montoadas aquecem, & com aquelle calor gasta-se algum humor estranho que trazem as uvas: porém tambem não se pôde observar sempre esta regra, porque ás vezes des-temperate o tempo, & he necessario aquí dir-lhe com toda a brevidade, & não ha de- pejos onde se acomodem.

Tambem he bom, qué puder, depois de vindimar as uvas, estêdellas ao Sol em estei- ras, se não estão passadas, para lhe gastar o humor superfluo, porém isto não o pôde fa- zer quem tem vindima larga.

O que eu mando fazer, porq̃ não posso esperar estas dilagoens, he pizar logo as uvas que estão colhidas, & se a vindi- ma he molhada, & humida em alguns an- nos, mando cortir todos os vinhos brâcos & tintos, porq̃ este remedio segura a bon- dade do vinho, porque ainda que os bran- cos sahem mais alambreados, saõ mais se- guros, mais valentes, de mais sustância por- que o calor do cortimento lhe gasta o hu- mor superfluo, & fica o vinho puro.

Quando as uvas se vindimaõ em tempo seco; costumam alguns deitar-lhe agua pa- ra as abrandar, porém este conselho não

julgo por a certado, porque toda a humidade estranha faz damno ao vinho: em algumas partes dizem que he conveniente deitarlhe agua; porèm na minha vindima o não confinto.

Convem q os vindimadores escolhaõ as uvas, tirandolhe toda a uva verde que tiver redolho, & secco sem tépo; se tiver passas, he conveniente tirarlhas, porque se aproveitaõ, & se vaõ nas uvas, poem mã qualidade no vinho que se fazem doces, & degeneraõ em agros.

He de grande utilidade, se a vindima se faz em tempo secco, porque se he humido, tem as uvas recebida a humidade que diminue a valentia ao vinho; porèm se o mez de Setembro tem sido muito quente, & secco, & ha passas, não he mào que haja orvalhos porque estes temperaõ o calor do mostro, & o reduzem em parte à perfeiçã da maduraçã, & não sãõ os vinhostãõ doces que degenerem em azedos.

Porèm sendo estas as regras certas para a vindima ser perfeita, raras vezes se podem guardar, porq o tempo impede o esperarem se estas conjunçoens, com q a regra

gra he fazerse a vindima tanto que as uvas tem perfeita maduração, seja a Lua que for, & faça o tempo que fizer, pois para se remediar, os danos que ameaça a má vindima, temos os remedios que em seu lugar se apontarão.



CAPITULO XXV.

*Se convem apartar as uvas para
fazer o vinho das castas sepa-
radamente.*

SE se quizer fazer o vinho de castas separadas, por gentileza se pôde fazer; porém não por conveniencia; & a razão he; porque hũas uvas fazem o vinho alpero; outras fazem o vinho macio, outras o fazem de pouca sustancia, outras o fazem doce, outras o fazem verde, outras o fazem forte segundo as castas das uvas, & a disposiçam da terra, do ár, & do tempo; se separarem as uvas; huns teraõ bons, outros máos; & por isso he conveniente misturar todas as uvas,

vas, porque a fortaleza de hum, & asperidade temperale com a brandura do outro, o forte com o de pouca sustancia, & desta sorte todo fica bom.

Em muitas partes se faz vinho de castas separadas, como he na Ilha da madeira, das uvas malvazias, que tem mostrado a experiencia que são excellentes.

Hum amigo me disse que fizera hũa pipa de vinho de uvas galegas misturadas com moscateis, & que sahira admiravel.

Não duvido que algúas castas per si só fazem excellentes vinho; porém não se deve usar por conveniencia, porque esta está em serem todos bons, & só o podem ter temperado huns aos outros as qualidades contrarias que tem.

Não reprovoo que se faça vinho de algumas castas selectas para o uso proprio, porém para o vender não convem dar occasião a q se fação huns bons, & outros máos porq a bondade de huns não pôde supprir os damnos que padecem outros em se fazerem ruins.

CAPITULO XXVI.

*Da forma de cortir os vinhos, & da
necessidade do cortimento.*

EM muitas partes deste Reyno não dão cortimento aos vinhos, mas do lagar os deitam nas vasilhas a que chamaõ de cama. Os vinhos brancos assim os costumão fazer, & a razão que dão he que desta sorte sahem mais brancos, & christalinos: não reprovo este uso por ser cõum; porém os vinhos brancos cortidos saõ mais seguros, & valerosos, & posto q̃ sejaõ mais alãbreados, não saõ tão sujeitos às mudanças que fazem com os tempos, & muitas vezes tem sufficiente brancura, porque o serem alãbreados não lhes vem ordinariamente dos cortimentos, mas das castas das uvas, & de serem de uvas de terras seccas, & vindimados com demasiada maduração.

Nas partes onde se não faz cortimento, fazem os vinhos vermelhos pizando a tinta

à parte, & cortindoa oito dias sem tãgaço & então se deita desta tinta com bagulho na vasilha tanta quantidade que os faça vermelhos.

As utilidades dos cortimêtos são em primeiro lugar gastar se com estes o humor estranho que leva o mostro, ou da humidade do tempo, ou do vicio da ceperra; o qual se vence cõ a queadura do bagaço, que faz re-concentrar no vinho todo o calor, que havia de exhalar, se fervêra descoberto.

Em segundo lugar este calor re-concentra do acrescenta os espiritos do vinho, & o faz mais valeroso, & forte, & ser mais delicado & saboroso.

Em terceiro lugar purga o cortimento o vinho das fezes, de que ordinariamente resultão os damnos nos vinhos de cama, por que das borras resultão muitas corrupções aos vinhos.

O cortimento huns o fazem de sengaçaõ do as uvas, cortindo sòmente com a baganha não tenho isto por descertado, ainda que custe mais trabalho: a razão porque o fazem he, porque se fazem o cortimento com o engaçõ, este poem travo no vinho; porém

porém o que costumamos fazer he, cortar com o engaço pizando as uvas pretas na tina, & deitar esta massa no balleiro, & deitar-lhe o vinho q' se quer tingir com aquella tinta, & entre nós não sahem os vinhos com esse sabor do engaço.

As quantidades das uvas negras, & do mostro branco para ficar tinto não tem né regra, nem medida, cada hum os faz conforme tem as tintas: o que hoje he melhor de tudo, he fazer as tintas à parte, & os brancos à parte, porque desta sorte tem melhor sahida para se embarcarem, porém isto não o podem fazer todos, mas só que tem muitas Vinhas: para se gastar no Reino, melhor he fazer vinho tinto, tingindo o branco, porque os brancos não se gastão tam bem como os tintos.

Os cortimentos huns os fazem cortindo em tinas; outros nos mesmos toneis, em que se hade cozer: o cortimento dos toneis he melhor porque como a boca do tonel he mais apertada; não exhala tanto os espiritos, & está mais conchegado o vinho; porém he de mayor trabalho, porque he necessario fundallos para se recolher nelles o
vinho

vinho que cortirão, & muitas vezes trafegallos em tinas, para se esperar que os fundem, & nestes espaços diminuesce muito da valentia do vinho.

Os que curtem em tinas, fazem o cortimento com menos trabalho, & pode-se reparar a exhalação dos espiritos cobrindo-se as tinas com ceiroens, & he mais limpo o cortimento, & pode-se na mesma massa passar outro vinho, & fazer segundo cortimento, o que talvez não pôde fazer quem curte em toneis: eu sómente mando cortar em toneis quando suspeito que algum não está bom, para que o cortimento lhe consume o vicio da madeira.

Quando não ha tintas bastantes para se cortar o vinho que se quer fazer vermelho, tomarão hũa pequena de tinta, & a deixarão aquecer bem em cachos depois tirarlhe os engaços, & pizalla às mãos, & pollo a ferver; & como ferver bem, tomar essa massa deitalla na vasilha que tem o vinho assim fervendo: he admiravel remedio, porque não só accrescenta muita parte da cor, mas lhe poem bom gosto, & o faz macio & para que possa esperar que se trasseguem

osballeiros tomarão esta tinta, & a porão em hũa tina pizada, & a mexerão todos os dias para que não azede, & como estiver trasfegado, o vinho, então aferverão, & deitarão com baganha no tonel, advertindo que quanto mais quantidade lhe deitarem, melhor sahirá o vinho assi na qualidade como na cor.

O tempo que se deve dar de cortimento nam tem regra certa: o que vejo he darê-lhe tres dias de cortimento, & fazendo eu o mesmo muitos annos, sempre os vinhos sahiram com menos cor. Hum anno houve caula que dñatou trasfegarle o vinho dos balleiros esteve oito dias a cortir, sahio excellente assim na valentia, como na cor, & foram os melhores q̃ tive com que o mais tempo de cortimento he a melhor mezinha q̃ ha para os fazer melhores, & mais tintos.

Para que as tintas obrem melhor, o que convem he, nam a pizar logo q̃ a apanham mas he necessario deixalla estar tres ou quatro dias depois de apanhada, & entam a pizar, & deitar nos balleiros, porque com este espago se compoem as novas, & se toca a calca, & aviva a cor; porque as tintas hũas ve-

zes são de casta que não tinguem muito, outras vezes são de Vinhas baixas, & húmidas, & outras, são de Vinhas novas, & cuidando o agricultor q' certa quantidade lhe porá a cor bastante, se acha frustrado pela qualidade das uvas, & para evitar este inconveniente, o remedio he o referido.

Huas cartê com a massa das uvas pretas sòmente; outros cobrem os balseiros também com massa branca; huas, & outros fazem bem: quem lhe deita muitas uvas pretas cõ que faça grande balsa, basta que use só das uvas pretas; quem tem pouca tinta, & não ficou bem cubertos os balseiros, he necessario suprir a falta da cobertura cõ a massa branca para acrescentar os grãos do calor ao cozimento; & fazer os vinhos tintos.

Estando os vinhos em cortimento não convem bolir-lhe, nem mexer a balsa, alguns dizem que he conveniente, porque mexendo a balsa se fazem os vinhos mais vermelhos com a substancia da balsa: não duvido que desta forte se poem mais cor no vinho; porém diminuelhe os grãos de calor, porq' movendo esta balsa exhala os espiritos, & estes se furta á valentia do vinho, com que
tenho

tenho por acertado que não convem bolir-se com os balleiros. Porém porq' ás vezes a tinta não he sufficiente, & he necessario fazerlhe remedio para que layaó mais tintos o remedio que tem he cobrir a massa da tinta com tanta massa branca que fique a tinta mergulhada no mostro, porque desta sorte se dá mais cor ao vinho, & não exhala os espiritos; advertindo q' o caldo não he o que dá toda a cor ao vinho, & sómente a casta lhe acrescenta os grãos da cor, & aquella quantidade que fica em cima aonde não chega o vinho, não lhe comunica a cor, & porisso convem que toda a massa fique mergulhada, & que a que houver de ficar de fóra seja a branca.



CAPITULO XXVII.

Como se devem concertar os vinhos.

O Primeiro concerto he recolhello em boas vasilhas limpas, & cheirosas, porque sempre temão o gosto, & o cheyro da
vasilha

vasilha em que recolhe, & daqui nasce se-
rem bons ou máos.

Tanto que o vinho está feito, he conve-
niente deitar mecha nas vasilhas, porque
posto que alguns digam que se deve deitar
quão trasfegaão, não o tenho por tão acer-
tado; & a razão he porque como este de-
fumadouro lhe põem esforço, & lhe gasta
parte do humor superfluo, he melhor que o
gaste logo, & q se nam dé lugar que ponha
má qualidade no vinho, & sobre isso o calor
do enxofre acrescenta espiritos no vinho
& he melhor ajudallo logo com elles, q de-
pois q os tem perdidos, fazer-lhe remedio
para os recuperar; pois melhor he preler-
var a enfermidade, que curalla depois.

A experiencia tem mostrado que o me-
lhor concerto dos vinhos, & o que os con-
serva, & os faz valerosos, he o defumadou-
ro das mechas. Porém como na quantidade
q se hade dar de mecha ao vinho nam haja
regra certa, & por isso muitas vezes os vi-
nhos sahem com demasiado cheiro ao en-
xofre, & se perde por esta causa a estima-
ção, ou ao menos he necessario muito para
espetrar q se gaste aquelle cheiro estranho,

&

& o tomarem muitas vezes mayor cheiro procede das madeiras, como me succedeo em hum anno, em que deitando igual quantidade de mecha, huns sahiram sem cheiro algum de enxofre, & outras com cheiro de massado delle, por isto he necessario fazerêse as mechas em tal forma, q se dem os grãos de calor à madeira, que sam necessários para a sua conservaçam, & q lhe nam ponha cheiro, & lhe diminua a graça.

He tambem necessario advertir que a qualidade do enxofre he de sua natureza de qualidade, que tudo aquillo que se defuma com elle muda a cor, & esclarece a cor de fumada, & por isto os esteireiros usam deste remedio, para lhe esclarecer o junco: & os jardineiros peritos costumam mudar cor às flores defumando-as com o enxofre, para mostrarem que na mesma planta se criam flores de diversas cores.

Isto mesmo faz o fumo do enxofre no vinho, porque mostra a experiencia que o vinho defumado com o fumo do enxofre pouco lhe diminue grande parte da cor; com que he necessario atender a tudo isto, para se emendarem estes damnos.

Para

Para se emendarem os damnos do cheiro do enxofre, nelle costumão antes de se passarem as mechas deitar noz nolieada, canela, cravo, erva doce, & almisear, tudo feito em pó; porém tenho por erro o obraremle as mechas desta sorte; porque ainda q̃ com estes cheiros se dissimule o fedor do enxofre em quanto se não queima; toda via estes cheiros tanto que se queimaõ, o fumo de alguns fede, principalmente o da noz nolieada; & como o vinho he muito poroso, recebe com muita actividade todo o vapor estranho, & em lugar destas mechas fazerem bem ao vinho, lhe fazem damno, porque o fedor do enxofre não se lhe matou cõ os outros cheiros; & outros cheiros queimados, como mudaõ aqualidade com o fogo, acrescentaõ a má qualidade ao cheiro do vinho.

Por esta razãõ he necessario compor estas mechas de sorte que se tire o cheiro ao enxofre, & não dane a cor do vinho, nem lha diminua: com que a melhor receita de fazer mechas he a seguinte.

Para fazerem huma duzia de mechas toẽmarãõ hum arratel de enxofre; & o porãõ a der;

derreter, & depois de derretido o deitarão de pancada em hum alguidar de agua a que chamaõ precipitar: depois de enxuto com hum danno o tornarão a derreter, & tornalo a deitar em outra agua, & fazerlhe isto até terçeira vez; depois de verem que não tem ja grande cheiro do enxofre, tornallo a derreter, & depois de derretido deitarlhe tanto pó de carvão de pedra que faça a calda negra; & tanta quantidade de pó de mostarda branca, como era a quantidade de pó de carvão que lhe deitáraõ, & mexido muito bem o enxofre passar as mechas de sorte que doze e gotem esta calda.

Estas são as mais excellentes mechas de todas, porque se o enxofre he bem lavado, não poem cheiro nenhũ no vinho; & porq̃ com estes lavatorios q̃ se lhe dão, se lhe diminuem os graos do calor, por isso lhe deitão os pós da mostarda branca, para lhe suprir aquelle que lhe tira a agua.

E porisso se lhe deita o carvão de pedra, para lhe abater o esclarecido da cor, & não comunicar esse ao vinho, nem lhe abater a cor; & não hade ser outra casta de negro, se não carvão de pedra, porq̃ lóeste não tem cheiro algum.

Na fervura do vinho he conveniente deitar ao menos meya canada de agua ardente a razaõ de pipa, porque lhe acrescenta os espiritos, faz os vinhos mais valerosos; & he grande mezinha, & na minha opiniam he hũa das melhores.

Muitas pessoas costumão para cada tonel ferver dous almudes de mostro q̃ gaste metade, & lhe lanção este meyo arrobo: he excellente mezinha, porẽm nam se deve fazer universalmente, mas só no tempo; em que as uvas quando se vindimam nam tem passas por q̃ tẽdo passas, não só não fas proveito ao vinho, mas lhe pôde fazer damno, porque accrescenta os grãos do calor ao vinho, & o faz doçe que degenera em agro: com que esta mezinha serve para o tempo q̃ nam ha passas, & se fazem as vindimas molha-las.

Posto que nam uto deste remedio, com tudo como he bom; nam he razam q̃ o pale se em silencio o qual he deitar gego no vinho: muitas pessoas o deitam no vinho passada a primeira fervura, outros o deitam nas uvas no lagar. Os proveytos que dizem que experimentam he, pôr corpo, & sustancia no vinho; & fazello forte, clarificallo, deffidel-

dello da corrupção do tempo; no anno de vindimas humidas, dá-lhe vigor, & fortaleza; no anno de vindimas seccas, & de passas, quebralhe aquelle doce agudo q̃ na Primavera faz degenerar o vinho em azedo; & q̃ acrelceira os espiritos ao vinho; & o côterva.

Dizem tambem que quando a vindima se faz de uvas que não tem perfeita maduração, o que succede quando perto da vindima apodrecem as uvas, & he necessario aproveitallas, & se teme que os vinhos fayaõ verdes, ou asperos ao gosto; que nesses casos não convem usar deste remedio, porq̃ lhes accrescenta a aspereza, & os faz delabridos.

A fórma de se usar deste remedio he queimar o geço, & depois de queimado, pizallo, & peneirallo, & deitalho depois de passaré as primeiras fervuras, porq̃ quando se lhe deita, torna a ferver de novamente, & batello tres ou quatro vezes no dia por espaço de oito dias; dizem que além dos proveitos que ficam ditos, faz o vinho de muita duração.

He excellente remedio deitar no vinho centeyo muito limpo; & posto que tambem não ulo deste remedio, porque não necessi-


taõ os meus vinhos delle, com tudo o vi fazer com bom successo.

A farinha de trigo tremès he singular mezinha, principalmente para vinhos brancos de cama, q' taõ os que se não curtem; & ainda para todos os vinhos ainda que se não cortidos, o proveito que lhes faz, he conglutinar a borra de tal forte que não deixa toldar o vinho.

As pêlas das uvas bastardas passadas he admiravel remedio, porq' fazem os vinhos muito macios, & cheirosos; a fôrma de se fazerem he passar uvas bastardas muito limpas do engaçõ, & pizar estas passas, & em meyo alqueire de passas deitar duas nozes noscadas moidas, hum pequeno de cravo da India, & hũa pequenina de canela, tudo moido: & tomar flor de laranjeira, (se for azeda, he melhor) secça, & esfregalla entre as mãos que se faça bem moida, & deitarlhe outro meyo alqueire de flor, & amassar em hũa alguidar tudo como quem a malta paõ se estiver a massa muito secça, deitarlhe hum pequeno de mosto para abrandar, & desta massa fazer humas pêlas do tamanho de hũa laranja da China, & em cada

da vasilha deitar hũa pêla destas, & pôdem
se guardar para lhas deitarem depois de co-
sido, porê he melhor deitar lhas logo depois
de passar a primeira fervura aos oito dias de
pois de estar envasilhado, desta mezinha te-
enho boa experiencia.

Não he de menor utilidade a salmoura
do mesmo mostro, que vem a ser hum almu-
de de mostro quãdo se pizaõ as uvas, & dei-
tar-lhe hũa quarta de sal, & pôr isto ao fogo
a ferver tẽ gastar ametade, & tanto que es-
tiver neste ponto, deitallo em hũa vasilha
de barro que esfrie, & como estiver frio,
deitar a ração de cada pipa hũa canada quã-
do estiver servendo, & tomar hum pão de
carvalho verde decalcado, & rachado, &
pôr hum homem sobre a vasilha, & meter
o pão pelo botoque, & batello por espaço de
hum quarto de hora, & todos os dias por
espaço de nove dias, he admiravel mezinha,
& experimentada.

Muitas pessoas lhe deitaõ mel na fervura,
naõ o tenho por mào remedio, porém naõ
convem quãdo as vindimas sãõ enxutas, &
ha passas, porque acrelscẽta os grãos do ca-
lor, & degeaceaõ em agros, nunca usei de
sta mezinha. 

O folhelho das uvas negras depois do cortimento e premido, & limpo do engaço & secco no forno, & torrado, deitado no vinho he excellente mezinha que o faz muito cheiroso, macio, & de admiravel gosto.

As calcas das laranjas azedas seccas à sombra, sendo apanhadas em Mayo, & feitas em pó, deitar em cada vasilha o que parecer segundo a quantidade do vinho, he excellente coula para o fazer cheiroso, & gostoso.

A flor das mesmas uvas em boa quantidade, he singular mezinha.

Otras muitas coulas me dizem que costumão deitar no vinho quando ferve, porém não as ponho aqui, porque as mais dellas são contra a pureza q̃ deve ter o vinho, & que podem fazer alco, a quem as vir fazer, os remedios referidos não offendem a perfeição do vinho, & são experimentados.

Além dos remedios, referidos achei outras experiencias, que me pareceo conveniente apontallas aqui. Em cada pipa de vinho branco lhe haõ de deitar tres almudes de vinho fervido, & escumado, & depois de lho deitar, lhe deitarão dous covilheres de

d e geço de espelho pizado, & peneirado, & depois da vasilha cheia se hade bater cinco dias de manhã, & tarde de cada vez meyo quarto de hora; & depois se lhe hade deitar hũa casca de ovo cheia de erva doce, secca ao fogo, & peneirada.

Para o vinho tinto se hade fazer o mesmo que no branco fica dito: mas o vinho fervido se hade deitar nos balseiros, & hade correr depois de lhe deitarem o vinho fervido quatro dias, & depois do vinho estar nas vasilhas, & acabar a fervura, se lhe haõ de deitar tres canadas de arroze feito em ponto.

Para se dar cor ao vinho ha hũa erva pelos vallados a que chamaõ rapalingua, a qual dà hũas bagas a modo de baga de aroeira; apanhar desta baga quantidade, & enxota pizem meyo alqueite, & deitalla em hũa pipa de vinho depois de passar a primeira fervura, faz o vinho muito gazio, & lhe dá boa cor, & lhe poem excellente gosto.

As amoras de Sylva fazem a mesma operaçaõ: apanhandole, se seccaõ ao Sol, & depois de seccas feitas em pô deitadas no vinho lhe acerelescentaõ muitos grãos de cor, & fazem os vinhos muito macios, & gostosos.

Com

Contoume hum amigo, grande agricul-
tor das Vinhas, que para este effeito de dar
boa cor ao vinho tomarão cereijas negras,
& as passarão, & depois do vinho estar enva-
silhado deitarão em cada tonel meyo alquei-
re destas passas machucadas, porêm eu te-
nho por melhor deitalhas inteiras, porque
a pevide pôde pôr máo gosto no vinho.

Para fazer os vinhos mactos, & excellen-
tes tomarão hũa pouca de tinta limpa do en-
gaço pizada, & depois de estar dous ou tres
dias a cortir no mesmo mosto a espremerão
às mãos, & este folelho o torrarão no forno
& depois de secco deitar em cada vasilha
dous ou tres arrateis deste folelho, & para
os vinhos brancos pôdem fazer o mesmo de
uvas brancas.

Tomem pinhoens de pinhas bravas mui-
to limpos, & os deitem no vinho, hũa oi-
tava em cada tonel: & affirmoume quem fez
a experiencia, que esta mezinha o purificara
com admiração.

CAPITULO XXVIII.

Remedios para tirar os vicios ao vinho depois de cozido.

OS Autores trazem alguns remedios, dos quaes farei menção, para que quẽ os quizer experimentar, os faça, porque delles não tenho outra experiencia mais q̃ achallos escritos.

Para o vinho não fazer lia, a que chamaõ flor, dizem que tomarão hũa crva a q̃ chamaõ selipendula secca, ou não a havendo, farinha de chicharos, & quando se assentar trasfegar o vinho em outra vasilha.

Dizem, que para se não gastar o vinho com o tempo do Veraõ, que tomarão o vinho, & o porão em hũa a dega muito fresca, & se for debayxo do chaõ, lerà melhor, & porão na vasilha meyo arratel de unto de porco salgado embrulhado em hũ pano, ou mayor quantidade, confórme for a vasilha, & penduraila que toque no vinho, & como
fer

for abaixando, abayxem o unto, & se conservarã longa poravel de minuiçãõ.

Quãdo o vinho està corrompido, dizem que tomem rabãos cortados em pedaços, & que os enfiem em hum cordel, & se porão na vasilha do vinho corrompido, & cada dia os irãõ tirando, & pondo outros de novo, atẽ q o vinho esteja remediado, por que os rabãos vãõ chupando o azedume, & outra malicia do vinho.

Dizem tambem que deitando na fôrma sobredita aceigas, & tirando-as, & pondo outras, que tambem tira o azedume ao vinho.

Dizem que quando o vinho tem gastada a sustancia, que o remedio he trasfegallo em outra vasilha em que se dê hum suadouro de folhas de louro, & trasfegado tomar hum pouco de trigo em hum saquinho, & depondurallo na vasilha que effeja mergulhado, & que passado tres dias se acharã o vinho claro, & bom; porque o trigo atrahẽ a si toda a malicia; & se lhe hade tirar passados os dias; & se ainda não estiver purificado, tornar-lhe a deitar outro trigo para poder vencer a malignidade que o danou.

Dizem q̃ semente dos alhos porros deitada no vinho o fará tão valeroso, que se não azedará, & que se estiver azedo, lhe tirará a azedia.

Dizem que para tirar o azedume do vinho, q̃ se tomará hũa quantidade de grãos, & untallos com azeite, & pollos a cozer, & como estiverem cozidos, pizallos, & fazer huma massa, deitando hum arratel ou dous conforme for a vasilha, dentro do vinho, que dentro de hum dia natural estará remediado.

Tambem dizem que tomem hũa panela nova chea de agua muito bem tapada, que não possa entrar nem sahir nada, & possa dentro no vinho, que dentro de tres dias deixará a azedia, & então se tirará a panela do vinho.

Tambem dizem que tomando trigo, & posto a cozer até que arrebente, & depois de frio deitallo no vinho, & tapar a vasilha que fará o mesmo effeito.

Todos estes remedios tenho por apocri-fos, porque o vinho quando se faz vinagre, he porque perdeu o calor natural, & passou para frio, & depois de degenerar não pôdo
na-

naturalmente tornar a ser quem era, porque nenhuma cousa natural pôde passar de *privatione ad habitum*: com q̃ o vinho tanto que se fez vinagre, não tem remedio para tornar a ser vinho. Se se lhe aõdir antes que perca a sustancia do vinho, pôde haver remedio que o preserve, porém depois de constituido em azedo, não tem remedio.

Os remedios para o vinho depois de coisado que tenho experimentado com feliz successo, apontarey: porém he de advertir, que os melhores remedios q̃ ha, he não esperar que se corrompa, & preservalo antes disso: ou a corrupçam proceda da vasilha, ou da má qualidade do ar, ou da má qualidade do mostro.

Se procede da vasilha não ser boa, o principal remedio he trasfegallo, & passallo a outra melhor; sendo que mandei encher hum tonel que cuidava que estava bom porém depois de cozido se achou com mofo, & o remediei de sorte q̃ se lhe tirou o cheyro, & se fez o mais excellente que tive nesse anno, sem o trasfegar, nem o tirar da vasilha.

O remedio q̃ lhe fiz, foy mandar lhe dar huma

hũa sangria pela bomba, & mexer com hũa cana, & se lhe tirou cõsa de hum almude daquella borra, & pelo meyo da vasilha lhe mandei tirar tres canadas de vinho em hum tacho, & se poz ao fogo, & lhe deitei canada & meya de agua ardente, porque tinha o tonel tres pipas, & dous arrateis de assucar fino, & hũa noz nescada; & hũ vintem de cravo da India, outro vintem de canella, tudo feito empõ, & tanto que ferveo esta calda, se deitou no tonel, & mandei mexer por espaço de meyo quarto de hora, & o botocaraõ, & no fim de mez, & meyo estava excellente vinho, & perdeu o mofo, & com elle se deu sahida aos outros que não foraõ de tão boa qualidade.

Porẽm se passar a outra vasilha, he mais seguro o remedio, mas porque não tinha outra vasilha prompta, por isso o não mandei tirar desta, mas remedionse com a dita mèzinha.

Para o vinho se não azedar, & quem o quizer guardar, deve logo na entrada de Novembro trasfegallo, deitando-o em vasilha limpa, & cheirosa, dando-lhe mecha primeiro, & depois, se estiver alpero, &
ainda

ainda que o não esteja deitarlhe tanto vinho turdo que o tempere do gosto, esta mezinha he sobre todas, porque *in continenti* os faz bons, & os preserva da corrupção.

No anno de 709. succedeo chover muito cedo, com que começara a apodrecer, as uvas estando verdes, quinze dias antes do tempo que costumava principiar a vindimar. Veyo hum criado dar-me conta que húa das Vinhas estava toda podre, que se esperava, pelo tempo, em que estivessem maduras, que perdia todas as toçadas da podridão, & que tambem nas outras Vinhas principiava a apodrecer, & que melhor era aproveitar aquellas, ainda que se fizesse vinagre, do q perdellas: mandei vindimar as podres, que não estavaõ ainda com perfeita maduraçaõ, encheo-se hum tonel de tres pipas, cozeo-se, depois de cozido estava aspero de forte que amargava: deiteilhe dous almudes de vinho turdo, & o fez logo riquissimo, & se vendeo a oito vinteis a canada, & foy excellente até a ultima pinga, & entre todos os remedios o mais singular he este.

O modo de fazer he tomar duas vasilhas & quando està correndo o mosto da bica, le

deita hum bocadinho de mecha na vasilha & se enche; & dahi a pouco espaço, se deita outro bocadinho de mecha na outra, & se trasfega; & se lava a que se despejou; & dahi a pouco espaço se torna a traslegar na primeira, & sempre a que se trasfega se lava & se deita sempre mecha em quanto a quer receber; & sempre se vai trasfegando de hũa na outra, com movimento continuo, até q passe o tempo da fervura, que costuma ser'a oito dias regularmente: como se vir que está claro como afluca em ponto, está feito, com que o segredo não está em outra cousa mais que em o não deixarem ferver.

Outros o fazem tambem deitando a em hũa vasilha que não fique cheia, & continuamente o batem na mesma vasilha correndo a pelos canteiros, porém não he tão bom, porque he mais trabalho estar meneando hũa pipa cheia, do que trasfegallo, & juntamente trasfegando-o, he mais facil de lhe tirar a borra que lhe tira nas manhas na primeira trasfega, & vai fortificado com a virtude da mecha, o que não pôde ter o q se bate na mesma vasilha.

Se o vinho se vai fazendo picante, antes que

que de todo haja tomado a substancia do vinagre, o remedio he, se não está trasfegado, pollo em limpo, & deitalhe assucar em pedra, a razão de quatro arrateis por pipa: porém esta mezinha he para o calo que salte vinho furdo; he experimentada, como me certificou hum amigo, que a fez, & a proveitou hum tonel de vinho que se lhe hia perdendo, & lhe servio para temperar outros.

Outras vezes o vinho se arruina por sobra de calor, que he quando se faz gordo, para o que trazem os agricultores varias mezinhas: huns o tiraõ da vasilha, & o deitam em tinhas, & o batem com ramos de carafcos, & depois o recolhem nas vasilhas.

Outros o batem na mesma vasilha, se já está trasfegado, & lhe poem hum alguidar de sal, que esteja dando no collo da vasilha, & aguar a vasilha, & a casa.

Tambem tomaõ hum saquinho cheyo de areia, & o amassaõ com ella atando-o em hum cordel, & com elle o batem, & depois lhe deitam claras de ovos batidas.

A principal mezinha he mudallo da vasilha onde engordou, & batello com o sacco de areia, & depois tomem hum pequeno de
car,

cardamomo pizado, & lho deitem dentro. Quem fez a experiencia; me disse que era singular mezinha.

Como esta enfermidade procede de calor a mezinha he refrescar a cala agnando-a, & cobrindo a vasilha com lançoes de agua; porlhe o sal por bayxo, & deitalhe o cardamomo depois de batido.

Tambem estes remedios servem para quando o vinho se faz refrevido; o que succede quando a adega he calida, & fica deseparada ao vento soaõ: & entaõ tambem se tolda de cor. O remedio he, alêm dos referidos, tomar claras de ovos, a saber, as claras de quatro duzias para cada vasilha grande, & batellas cô sal, & com arca muito limpa, & depois disto muito batido, & de terem posto o vinho em limpo, deitalhe dentro isto, que he singular remedio, porque clarifica o vinho, & torna a sua cor, & gosto natural.

Tambem neste caso costumã dar mecha á vasilha para onde o trasfegaõ; disto naõ tenho experiencia; porém neste calo he conveniente deitalhe gego, porque com a sua frescura tempera o calor, & o clarifica, & fortalece.

Outras vezes bota o vinho, que vem a ser, tanto que o tiraõ da máy, mudar de cor, o que succede quando as vindimas são molhadas: quando o vinho assim botar, tem diffiultoso remedio: o que lhe fiz, & me não achei mal, foy trasfegallo, & deitar-lhe mecha, & deitar-lhe as claras dos ovos batidas. Porém o melhor remedio he tratar logo de ovender, porque tanto que bota, até o gosto perde.

Tambem diz quem o experimentou, que trasfegallo, & deitar-lhe mecha, & meyo arratel de erva doce a ração de pipa, & deitar-lhe o vinho em tina, tirallhe o verde, & não torna a botar.

Muitas vezes nas quadras do anno costuma dar volta o vinho, & toldar-se: o que succede quando arrebeentaõ as Vinhas, quando florecem, & quando amadurecem: o remedio he polo em limpo, se o não cllã, deitar-lhe as claras dos ovos na fórma que acima dissemos.

Dizem alguns Authores que tomando os miolos de duas duzias de nozes ou mais, confôrme for a vasilha, & enfiadas em hũ cordel, & postas a tostar ao rescaldo, & assim

assim quentes deitallas no vinho, & as deixarão estar até que seja claro, & tenha a cor que tinha, & que se da primeira vez, se não purificar, que fação a mezinha segunda, & terceira vez.

Se o vinho for alpero, já dissemos, que era o remedio o vinho furdo, & na falta del-
le o assucar. Alguns Authores dizem que tomem hũa pouca de farinha de chicharos, & que a amassem com arrobe, & que façam massa, & hũas pastas, as quaes deixarão enxugar por hum dia, & hũa noite, & se deitarão no vinho, & se abotocará a vasilha, & que por espaço de quarenta dias tornará suave, & bom.

Quando o vinho tem máo cheiro, já acizma a pontei a experiencia que fiz: porém os Autores trazem hum remedio, tomar hum pedaço de telha ou tigollo novo, & polo ao fogo, & estando bem quente deitallo na vasilha atado com hum cordel, & depois de dous dias, se não estiver remediado, tornar outra vez ao fogo como a primeira, & fazerlho tantas vezes até que perca o máo cheiro.

Tambem dizem que estãdo o vinho cor-

rompido, & turvo, que lhe deitem leite de vacas salgado, que se remediará.

Se o vinho está corrompido, me disse pessoa fidedigna que tomára da mesma vasilha hum pouco de vinho, & o puzera a ferver com boa quantidade de gego, & que fervendo o deitára na vasilha, & tornára ao seu ser antigo: & a mim parece-me que se se acrescentar neste cozimento aílucar, que fará melhor.

Se o vinho tomar cheiro do pez, & gosto d'elle, o que succede de quando o mudáo ou mandáo para a taverna, que lhe deitem huns cacos de pucaros da maya que não tenham servido, & lhe tirará o cheiro do péz & o gosto d'elle.



CAPITULO XXIX.

Remedios para fazer o vinho conficionado, & cheiroso.

Tomaráo hũa larãja, ou hũa cidra, & a encheráo de cravos, & se porá na vasilha

filha pendurada que não chegue ao vinho.
& tomará singular cheiro.

Quem quizer pôr o cheiro no vinho q
lhe agradar, tome a coula que tenha esse
cheiro, & a ponha de infusão em agua ar-
dête por espaço de vinte, & quatro horas, &
desta sorte ficará o cheiro, & gosto dessas
coulas em a agua ardente, & se deitará no
vinho, que se achará com esse cheiro, &
gosto.

Para fazer vinho cheiroso dizem os Au-
thores q tomarão mortinhos leccos, & pi-
zados, & postos em hũa taça de vinho por
espaço de dez dias, que o fará cheiro o
& o mesmo obra a flor das parreiras bra-
vas deitádo a nas vasilhas no tempo que flo-
recem.

Dizem que esfregando a vasilha com so-
lhas de pinho, que poem bom cheiro no vi-
nho.

Outros que tomando hũa laranja ou li-
mao que não seja maduro de todo, & en-
cheilo de cravos, & posto em infusão com
agua ardente por espaço de tempo, & coa-
da esta agua, & deitalla na vasilha, lhe po-
rá bom cheiro.

Dizem que tomando huns grãos da erva chamada bexiga de cão, (que láo como hũas cereijas) postas dentro de hũas bollas tantas quãtas forem necessarias, deitadas no vinho, & deixando tomar a virtude da erva que hade ser pizada, & depois com este vinho fazer lambedor cozendo nelle assucar que he maravilhefo remedio para lançar fóra a pedra da bexiga, & a quebrar.

Outros deitaõ esta erva no vinho, na vaõ filha quando ferve, & depois trasfegallo, que serve para o mesmo effeito.

Vinho de marmellos que dizem ser bono para confortar o estomago, fazle deitando marmelos apparados em talhadas no mosto q̃ esteja trinta dias, & depois trasfegallo, alé da virtude sobredita, dizem q̃ serve para caõ maras de sangue, & para as enfermidades dos rins, & para fazer urinar, & em cada pipa haõ de deitar doze arrateis de marmelos.

E de outras cousas se fãz o vinho conficionado, deitãdo he dentro os ingredientes apropriados aos achaques, & toma a virtude desses ingredientes.

O vinho de alecrim tem singulares virtudes

rudes, de que me pareceo apontar algumas. Lavando as almorreimas com este vinho quente em quanto poderem soffrer, as aperta, & enxuga, usando desta mezinha por tres dias.

As folhas do alecrim cozidas em vinho branco, postas bem quentes como emprasto entre as vias, he singular remedio para suppressão das oucinas.

Toda a mulher que tomar defumadouro deste vinho, sarará das enfermidades da madre, a alimpará de sorte que conceba.

Serve este vinho para tirar a dor das juntas, se procedem de causa fria, lavando as mesmas juntas com este vinho quente.

Quem lavar a boca em jejum com este vinho todos os dias, sarará de todas as enfermidades que tiver nella.

O vinho branco do alecrim tomado pela manhã, evita a melancolia, abre as entranhas, tira as ventosidades, assenta o estomago, & o confôrta; impede os vomitos. O vinho branco do alecrim, & se nelle destilarem os pòs da flor ou da folha, & ainda sem elles, desfaz todo o humor, & toda a opilação do ventre: he singular remedio para

ra a dor de pedra, & as quebra; & faz lançar fóra.

O vinho tinto do alecrim he singular remédio para o fluxo de ourinas.

Quem não poder dormir ou comer, tome pela manhã duas ou tres sopas deste vinho, dormirá melhor. Este vinho de alecrim branco lavando-te com elle faz o rosto fresco; tira as rugas, que se fazem nelle, & gasta o pano que se cria nas mulheres.

Quem beber este vinho pelas manhãs, & tardes, por pouco que seja, será conservado em saúde; tira as dores do estomago; & mais enfermidades delle.

Quem tem o gosto perdido ou a vontade de comer, usando deste vinho, por pouco q' seja, recuperará essa perda.

Conserva o miolo; recrea os sentidos, alegria o coração, & tira a velhice, & conserva a mocidade.

Lavando a boca com este vinho, não só cura as chagas da boca, mas conserva os dentes, tira o máo cheyro que nasce dos podres.

Este vinho cura as chagas, & fistulas lavandoas com elle, & pondolhe em cima hú pano

pano molhado nelle. Quê estiver fraço do estomago por causa de alguma enfermidade longa, se comer todos os dias hũas tostadas de pão molhadas em este vinho; logo irá esforçando; terá alegria no coração, & sarará mais facilmente.

Este vinho misturado com igual parte da agua da chuva que não passe por terra, & obeberem os tíficos uladamente sararão.

Este mesmo vinho misturado com agua fara as febres quotidianas, terçãas, quartãs, & he bom para camaras, & tambem contra veneno.

Este vinho bebido, misturandolhe triaga, té virtude para tirar o tremor das mãos, & da cabeça; desterra as paixoes das mulheres que procedem da madre, & as poem capazes de conceberem com facilidade.

Quem tiver gotta, se beber deste vinho, & lavar a parte onde a tiver, sarará.

Os que são doentes de pedra, & crião areas, bebaõ este vinho em jejum, não lômẽte se destaráõ as pedras, & lançará as areas, mas urinará sem difficuldade.

O ufo deste vinho moderadamente augmenta a memoria.

Quem

Quem beber hum trago deste vinho quando se deita a dormir, não sentirá enfermidades de fígado opilado, move o appetite, & recrea as entranhas.

Se do vinho do alecrim tirarem agua ardente, & com esta agua se lavarem, tarará da larna, & todas as chagas cancerolas.

O mesmo alecrim cozido em vinagre, he bom para reformar os dentes queixacos, para fortificar as gengivas, tira a dor dellas lavando a bocca com o mesmo vinagre.

O vinho do alecrim, ainda a agua, mistuando-lhe hum pequenino de vinagre, lavado a cabeça com este lavatorio tira a caspa, & acrelce a memoria.

A fôrma de fazer o vinho de alecrim he de dous modos ou se faz do mosto, ou do vinho depois de cozido. Do mosto, tome-se a flor de alecrim, & os olhos tenros, se não se acha flor nesse tempo, & deitase no mosto que se coza com a fervura, & tanto que está cozido, tire-se, & deite-se na vasilha em que se hade conservar.

Do vinho depois de cozido se deita a flor que seja bastante na quantidade do vinho que quizerem fazer, & cozello ao fogo de forte

forte q̃ gaste a quarta parte, e depois de estar alguns dias com a mesma flor se coa, & se recolhe na vasilha onde hade ficar ; com advertencia que se o cozerem em tacho, tanto q̃ estiver cozido, o deitẽ logo em vasilha de barro, para que nã tome zinabre do cobre ou arame.

CAPITULO XXX.

Da indenção, qualidade, & virtude do Vinho.

HA varias opinioens sobre quem foy o inventor das Vinhas, & vinho, Nicander, & Colofoneo nos seus versos dizẽ que o vinho na lingua Grega se chamava oenan, porque hum homem chamado Onus foy o primeiro que espremeo o mosto em hũa taça.

Ateneo diz que a primeira Vinha que houvera no mundo, fora junto ao monte Ethna, & que tivera principio, porque hũ caõ indo por aquellas partes, esgaravatan-
do

do ao pé de hũa cepa a arrancára, & que indo por allia caça Oresteu filho de Deucalion, fez plantar aquella cepa, & que brotando muytas vides, destas se plantou a primeyra vinha: & chamar-se ao vinho oenau foy derivado do nome do caõ q a descobrio a que chamavaõ oenus.

Os mais lhe dão por invétor a Bacco, tomando por motivo q elle fora o primeiro que a fabricou na Ilha de Navos, que he hũa das Cycladas do mar Egeo, & que daqui nalcêra ser reputado por invétor do vinho & que por isso entamára o tirlo com parras & se coroava com ellas.

Porém a verdade he, que esta planta a creou Deos no principio do mûdo como as mais arvores, & se conservou sem cultura até Noé; & que vendo quanto era necessario para o sustento humano foy o primeiro que plantou a Vinha, & colheo o fruto della; o que foy disposição divina para remedio do genero humano para que a virtude do vinho suprisse a qualidade, & vigor, que a terra tinha perdido com as aguas do diluvio.

E como Bacco era neto de Noé, levou
nova

nova invenção das Vinhas, & do vinho á terra que foy habitada, que foy a Beocia, & a Naxos, & dalli se tomou occasião de o darem por inventor do vinho, & aos inventores das cousas naquelles tépos os constituiam por Deoses, & daqui veyo chamar remilhe Deus do vinho, senão fosse pelo de maisiado uso delle.

E pelas virtudes que tem, se chama *vitis* quasi *vita*, porque o vinho restaura com facilidade os espiritos vitaes dissipados, conforta, repara, augmenta, fortifica o calor natural debilitado, que he o principal instrumento da vida.

Tambem os Latinos lhe chamão *vinum*, em razão da violencia que faz no entendimento, quando se toma em demasia, & por isso lhe chamavaõ *temetum*, porque o costume desordenado de beber corrompe o entendimento, como em seu lugar mais largamente diremos, quando tartarmos dos damnos que faz a immoderação do uso do vinho.

A qualidade do vinho em quanto mosto he de temperamento calido no primeyro grão, & depois de cozido no segundo, & depois

depois de passar de anno he calido até o terceiro grão, & então he tambem secco potencialmente, segundo a proporção do seu calor.

Esta regra tem limitação segundo os climas da terra, porque as constellações dos astros lhe causão temperança, como são os nossos vinhos de Elpanha, & outras regioes calidas, porque aqui aquecêdo, & delecção até o segundo grão, & até o principio do terceiro, principalmente em constellações de annos quentes, & secos, quando os vinhos forem de mediocre idade.

Nas terras frias onde os vinhos regularmente são verdes, & crus, são mais debeis, que a penas aquecêdo até o primeyro grão, & por isso no fim do anno se resolve o seu calor, & se tornão em azedos, & perdem o cheyro, & o gosto.

Os vinhos velhos de muitos annos, pela razão acima, porq se crião em territorios calidos, & secos, não só não são bons para a saúde, mas são perniciosos, porque offendem os nervos, supera o calor natural, & o extinguem, & ainda que sejam mais suaves para o gosto, como tem mais grãos de calor

lor, & secura, pôde ser damnoso á saúde, & por isso he necessaria muita attenção no uso d'elle.

O vinho novo depois de cozido não excita tanto o calor, mas não convem usar logo d'elle, porque se dirige mais difficilmente: cria muitas obstruções, & não tem força para guiar o nutrimento do corpo, de que resulta ventosidades. & gera fastio, & por isso se não deve beber logo depois de passar tempo depois de cozido, & que esteja claro, & que tenha totalmente acabada a fervura.

Estando pois o vinho puro, claro, & defeito he o licor que tem o Principado entre todos os licores, porque o vinho tomado com moderação conforta os corpos, alegria o coração, fura as enfermidades, dá bom nutrimento ao corpo, torna a saúde perdida, guarda o calor natural: entre todas as bebidas, & mantimentos he o mais côfortativo em razão da familiaridade que tem d'ó a natureza: gera o sangue purissimo, purifica o sangue turvo. & o clarifica: abre a boca das veas, penetra com a sua subtileza os interiores para os mundificar: alumia, & afugenta

fugenta os fumos tenebrosos que induzem tristeza, administra vigor a todos os membros do corpo, aguça o entendimento, & o faz docil para investigar as cousas difficiltoas: faz animosos, & atrevidos aos homens para emprenderem cousas grandes: aquece os corpos frios, & refresca os calidos; aos seccos os humedece, & aos humidos os delecca: de sorte que o calor, & secura o tem por natureza; & a frescura, & humidade accidental; de donde veyo que os antigos lhe chamãrão triaga grande: tudo o referido he de Anglico.

O vinho tomado com moderação aconselha o Ecclesiastico pelos proveitos q gera: *Est exultatio animæ, & cordis vinum moderatè potatum.* Extermina os cuidados que causão mortificação: como diz Tibulo:

Sape ego tentavi curas expellere vino.

E Ovidio:

Cura fugit multò, diluiturque mero.

E Horacio:

Nunc vino pellite curas.

O glorioso São Paulo o aconselhou a seu discipulo Timotheo: *Modico utere vino propter stomachum tuum, & frequentes tuas infirmitates.*

Ale.

Alexandre ab Alexandro refere o que disse o Filoloso Anacarsis tratando do temperamento, & virtudes do vinho, que a primeira vez quando se come era necessario para a sede, a segunda para a alegria, a terceira para o delecte, & a quarta para aloucura, & delatino: *Primam in mensa et ateram pertinere ad sitim; secundam ad hilaritatem; tertiam ad voluptatem; quartam ad insaniam*

Valles famoso Medico diz que o uso moderado do vinho he laude da alma, & do corpo: *Est verò vinū optimum ad sanitatem animæ & corporis*, & para comprovar esta cõclusão traz aquelle lugar do Ecclesiastico *Sanitas est animæ & corporis sobrius potus*, porque nosso Senhor quer ser servido com alegria, como disse o Profeta Rey: *Servite Domino in letitia*, porque a tristeza (diz o mesmo Ecclesiastico) he occasiã de enfermidade, & morte: *Multos occidit tristitia*.

E por esta razã a Sabedoria Divina mãda dar vinho aos tristes, & do coraçã afflicto: *Date ciceram merentibus, & vinum his qui amaro sunt animo, ut bibant, & obliviscantur egestatis suæ, & doloris sui non recordentur amplius.*

A moderação do uzo do vinho consiste em se tomar em pouca quantidade, & aguar do: o primeiro q' ensinou esta invenção de aguar o vinho, diz Ateneo que foy Erato Rey de Athenas, ainda que Plinio diz que foy Estafilo o q' o iaventou. E Ludovico Celio diz q' aquelle Estafilo confessava ter invenção de Melampo.

Resta contar qual he a razão porque se costuma beber hũa vez de vinho depois de se comer, & de se darem graças a Deos a que os nossos Portuguezes chamaõ *arrebentar o Diabo*, & os Castellhanos chamaõ a vez dos perdões de Riba d'enera. A razão que tive, raõ os Portuguezes, foy, porque de uzo antiquissimo usava a gẽtilidade tomar esta vez de vinho depois de comer, como em acção de graças que davaõ ao bom Demonio, que era Bacco, como inventor do vinho, assim o disse Aristophantes.

Non per Jovem potum, hui sed Demonis.
E os nossos Portuguezes trocando o intento daõ graças a Deos por crear este licor, & pelos mais beneficios que recebem, detestando o erro da gẽtilidade, que louvava ao Demonio pelo beneficio q' recebiaõ de Deos.

& como o mayor tormêto do Demonio he o louvor que se dà a Deos, por isso quando nesta fôrma o louvaõ, dizem, que arreben-taõ o Demonio, para explicarem o tormen-to que recbe com esse louvor.

Os Castellhanos lhe chamaõ a vez dos perdões de Ribadanera, porque hum cava-lheiro de Galiza deste appellido vêdo o des-cuido que tinhaõ em dar graças a Deos de-poiz de comer, conseguira de hum Summo Pontifice, que qualquer pessoa que depois de dadas graças a Deos depois de comer bebesse huma vez de vinho, alcançasse cem dias de perdaõ, para desta sorte os obrigar a agradecer a Deos os beneficios que sem-pre está fazendo, & daqui lhes veyo chama-rem-lhe a vez dos perdoens de Ribadanera.

E por conclusãõ taõ taõ grandes as vir-tudes, & excellencias do vinho, q' não era sufficiente o mesmo Bacco para as explicar, ainda que agota vivera, & tanto tem de ex-cellencia tomado com moderaçaõ, quanto tem de damnozo bebido em demasia, como mostrarã o capitulo seguinte.

CAPITULO XXXI.

*Dos damnos que faz o vinho dema-
siado.*

OS damnos q̃ faz o vinho tomado sem moderação, superaõ as virtudes q̃ tem quando se uza delle com temperança ; pois não só obra os contrarios effeitos das virtudes que tem, mas muda o entendimento em furor, & em impetos perniciosos, & em esquecimento de tudo o bom. Faz aos bebados pálidos, perturbalhes a vista, faz lhes as mãos trémulas, atalhes a lingua, destrôelhes o estomago, accende a coléra, dispoem para perferverar na bebedice, porque quanto mais bebe, mais desejo tem de tornar a beber: extingue o lume da razão, conforta a força brutal, de sorte que fica o corpo como não no mar sem leme, & governo, faz mentiroso, de sabios faz parvos, de benivolos, perversos, & malignos; faz homicidas, adulteros, ladroens, & he causa de todos

dos os vícios. Tudo isto he de Plinio.

Andronides reprehendendo ao grande Alexandrê lhe disse estas palavras: *O Rex memento te bibere sanguinem terræ: nam bibere intemperatè vinum cicutæ est homini seu venenum.* E se elle obedecesse a esta admoestação, por ventura que não matasse seus amigos como matou estando embriagado.

Aristoteles diz que o vinho se accomoda á natureza de quem o bebe; porque os vapores se poem no entendimento conforme sua comprehensão & estado. Corrompe a memoria, perturba todos os lêtidos, enche o cerebro de sangue, de que se sente hum calor estranho por todo o corpo, principalmente a cabeça, de que pôde resultar dar em loucura, porque o calor do vinho a paga o calor natural pelo demasiado beber.

Platão em a Republica prohibia o vinho aos homens doutos, & sabios. Os Romanos por muitas razoes prohibião o uso do vinho ás mulheres, & escravo; & antes de estabelecer o governo naquella Republica, Egnatio Meteutino matou sua mulher pela achar bebendo vinho, & sendo accusado os absolueo Rumulo. Catao para se justificar

este crime nãas mulheres, mandou q os parentes lhes dessem olculos, para averiguarem se estavam comprehendidas neste delicto. Cn. Domicio accusandolhe hũa mulher por beber vinho às escondidas do marido com excessõ do que lhe era necessario para sua saude, a condemnou em perdimento do dote. Isto he de Plinio.

As causas que o povo Romano teve para estranhar o uso immoderado do vinho, foram os exemplos de Varoens Illustres, que perdêraõ o credito pelo uso do vinho, como foram Antiocho o grãde, Demetrio, Lixandro Duque dos Lacedemonios, Alexandre, Dionysio Minor o Tyranno, o Philosopho Xenocrates, Anacreu, Alceu: os Poetas Lyricos Aristophanes, Marco Antonio, excellente homem, Catao Uticense, & outros muitos. Os Locrenics, como diz Atheneco, tinhaõ por crime capital o beber vinho.

Naõ sólaõ perniciosos os vinhos tomados em demasia, mas atada pela razã do calor, & seccura sãõ muito perniciosos a todas as naturezas quentes, & leccas, porque o uso continuo lhes danará a saude, porque

os hade intemperar ; & como a saúde em tanto se conserva, em quanto a natureza cõserva a harmonia, & uniaõ dos quatro humores, se estes se destemperaõ, logo começa a enfermidade.

De Alexandre Magno se conta , q̃ estando embriagado concedeo licença a hũa mulher meretriz, chamada Thais, que puzesse fogo aos Palacios de El Rey Xerxes, que tinham sido habitaçaõ antiga dos Cyros , & Darios, & de todos os Reys da Persia, cousa que lhe estranharaõ todas as Naçoens do mundo, por contentir q̃ se perdesse o respeito que se guarda a semelhantes habitzaõens.

Quinto Curcio fazendo lista das virtudes & proezas do mesmo Alexandre, conclue, que deslustrou a todas , & anichilou cõ este vicio, & que perdéra mais com o dito vicio que ganhara com taõ excellentes açoens : *Ceterum, Alexander ingentia animi bona, illam indolem, qua omnes Reges antecessit, illam in subeundis periculis constātam in rebus moliendis, efficiendisque velocitatem, in deditis fidem in captivis clemētiā, in voluptatibus, permissis quoque, & usitatis tēperātiā baud tolerabili vini cupiditate sedavit.*

São Gregorio Nazianzeno diz que Alexandre, que se não havia rendido ás armas dos Persas, nem ao valor de tantos Reys q' rendeo, & fugeitou fazêdoos seus vassallos, & que conquistou tantos Reynos, & provincias, veyo a morrer ás mãos do vinho.

Filão Judeo diz que o uso do vinho immoderado causa dores, iras, concupiscencias, extingue a opinão, a memoria, & a intelligencia, com estas palavras: *Vini usus voluptates, dolores, iras, amores vehementius concitat, sensus vero, memoriam, intelligentiam prorsus extinguit, si quis ebrietate fuerit occupatus*.

Lot com a sua intemperança obrou a acção que tanto foy estranhada nas letras sagradas; por razão do incesto com as suas proprias filhas.

Plutarco refere hũa Ley de Lycurgo Rey de Tracia, em que mandou que se arrancassem todas as Vinhas: & que nenhuma pessoa com pena de morte as tornasse a plantar só porque vio alguns dos seus vassallos embriagados.

São Pedro Chrytologo chama ao vinho demônio suave, veneno doce, raiva voluntaria,

taria, affago da honestidade, & injuria do pejo: *Vinum est Demon blandus venenum dulce, rabies voluntaria, invitatus hostis illecebra honestatis, & pudoris injuria.*

Quiz Baco estender o seu nome, & que todos tivessem noticia deste licor, para isso chamou a hum seu amigo chamado Icario, que fosse por diversas terras fazer este manifesto, para que tendo noticia delle celebrassem as Baccanalias. Chegou o Embaixador à terra de Atè, encontrou huns pastores, referi-lhes a diligencia a que hia, deo-lhes a beber o vinho q̃ levava, como estes não tinhaõ noticia dos effeitos que fazia, beberaõ de forte que se embriagaraõ: entraraõ em suspeita que aquella bebida era veneno, & que aquelle homem os hia matar & em vingança o matáraõ a elle; assim o refere Propércio:

Icare cecropijs meritò jugulare colonis.

Da qui veyo terem alguns a este por inventor do vinho: com que não só faz damno a quem o bebe em demasia, mas tambem a quem o dà para esse effeito; pois a este lhe não custou menos que a vida. Tudo o referido se entende quãdo se usa com moderação, por:

porq̃ entã soffoca as virtudes, & extingue as excellencias q̃ tem o uso moderado delle.



CAPITULO XXXII.

A quem convem o uso do vinho.

Diz Anglico que o uſo do vinho convem a todos os homẽs, idades, tempos, & regioens, ſe ſe tomar com o modo devido: conſorta as forças de cada hum que o beber: convẽ aos velhos, porque o calor do vinho vence a ſua frieza: convem aos machos conforme o comer, porque ſãõ de ſemelhante natureza; convem aos meninos porque lhes ſerve de comer, & medicina, & dà nutrim̃to, & augmento ao ſeu calor imperfecto, & conſome, & deſecca a ſua humidade pueril. Na regiãõ fria, & no Inverno convem o vinho forte, & puro: no Eſthio, & regiãõ calida o pouco vinho, & miſturado com agua he util, porq̃ humedece ao corpo, & o refreſca por amor da miſtura da agua.

Esta

Esta opinião he reprovada dos Principes de Medicina, porque aos moços não só não he util o ufo do vinho, mas lhes he notoriamente pernicioso, porq̃ o vinho por sua demasiada seccura deslroca, & gasta o temperamento dos que são calidos, & humidos aos quaes encomenda Hippocrates q̃ usem de cousas humidas, & Galeno não permite que aos meninos se dê vinho de maneira alguma, porque os meninos são de hum temperamento calido, & humido, & lhes enche a cabeça de vapores, donde lhes vem infinitos males. Platon na Republica encomenda a abstinencia do vinho aos meninos até idade de quinze annos, porq̃ não convem pôr fogo sobre fogo; & depois da idade de quinze annos até quarenta lhe permite o ufo mediocre, & depois desta idade, aconselha que bebaõ muito, para tirarem as incommodidades, molestias, & enojos da vida: & posto que alguns digão que esta opinião não se deve de todo reprovar, porq̃ como o vinho he inimigo dos meninos, em recompensa he muito amigo dos velhos, com tudo esta opinião he notoriamente convencida, porq̃ toda a demasia do vinho faz os effei-

tos que deixamos referidos, & toda a embriaguez he perneciosa á saúde, & o demasiado calor, & secura do vinho supre a frieza, & humidade dos velhos, & os pôde matar: em quanto o calor a juda a natureza, he conveniente; tanto que o calor vence o humor frio, mata, pois a vida não consiste em outra cousa mais que na uniaõ dos quatro humores, em algum se vencendo do outro, está a harmonia destemperada, a doença certa, & ás vezes a morte. O veneno por isto mata, porque o seu calor, ou frieza supera ao humor contrario; com que em nenhuma idade convem tomar-se o vinho com intemperança; porque ainda que não fizera tantos damnos á saúde, bastava fazer perder o juizo, para que se aborrecesse essa demasia, pois de racionais faz brutos; & he a officina de todos os vicios.

CAPITULO XXXIII.

Das utilidades das vinhas.

O Vinho de que tratamos, (a differença dos outros q̃ inventou a intemperança de algumas Nações, como são vinhos de maçãs, & de outras frutas, & cerejas) he o çumo que se espreme das uvas maduras, puro. Plinio diz que a sua operação he accender o calor interiormente, & por fora refrigerar, & que por esta razão não ha coisa mais util às forças do corpo, nem coisa mais perniciosa, se se exceder a temperança.

Frey Bartolomeo Anglico diz que no vinho se consideraõ tres qualidades, a saber cor, sabor, & cheiro; porque conforme a sua sustancia se attende à sua subtilidade, & tenuidade, & grossura, & mediocridade: o vinho sustancial tenue, & subtil he o branco, & o claro, & he o que mais convem ao estomago, porque mais depressa se dirige,

&

Agricultura

& penetra as veas, & não offende nem aos nervos, nem ao cerebro, nem causa mal algum.

O vinho terrestre, & grosso, ainda que seja subtil essencialmente, grava o estomago, & penetra com difficuldade, & por isso não he util á saúde: isto he quanto á sustancia.

A cor do vinho he em quatro maneiras; o primeiro he o branco, o segundo vermelho cuberto, o terceiro palhete, o quarto alambreado. O vinho branco, & o negro he menos calido que os outros; o branco he mais humido que o vermelho cuberto, por amor da subtilidade, & da qualidade que o domina. O vermelho he mais secco em razão da terreidade, & grossura que mais sustanciaalmente tem os vinhos mediocres na cor, como palhete, & alambreado, são mais quentes; & porque cada hum tem diversa natureza, faremos dislo capitulo à parte.

CAPITULO XXXIV.

Do mosto.

O Mosto he o vinho que se tira do lagar, & se chama mosto, *idest, tenens mus*, que val o mesmo, *quod tenens terram*; porq̃ *mus* na lingua Grega quer dizer terra. O mosto tem parte de fogo, terra, agua, & ar; nas quaes qualidades a virtude a gente faz fortissimo movimento igneo, porq̃ as partes igneas, & aereas se movem para cima & as partes terreas, & aqueas se movê para bayxo; & da tal perturbaçã causada da repugnancia das naturezas resulta hum forte movimento, atê que vencendo o calor faz separaçã do puro, & impuro, & hũa digestão completa.

He tão forte a valentia do fervor do mosto, que se não tiver o vaso em que se recohe por onde vapore, logo rompe, & despedaça tudo; no principio q̃ está fervendo he turvo, & espesso, & por isso a quem o bebe gera terriveis vapores, que induzem to-
nhos

nhos horriveis, & mãos humores; faz inflações nos intestinos, porque he muito ventoso, & escumoso pela resolução das partes com a força do calor, excita o fluxo do ventre, eria obstrucções obstinadas, & largas doenças; & como he de difficil digestão fica suspensa a má qualidade no estomago, de que se geraõ cruezas, & outros damnos muito perniciosos à saúde. E tambem quando está cozido, mas ainda proximo ao cozimento & não está purificado, faz os mesmos damnos.



CAPITULO XXXV.

Do vinho branco, tinto, palhete, & alambreado.

O Vinho branco geralmente he de mais tenue substancia que o tinto, & se dirige mais facilmente, & penetra mais todo o corpo, & he mais saudavel, aproveita muito ao cozimento, expelle os humores danosos, tempera o calor do figado, faz mais nutrimento que os outros, porque aquece mediocrementemente.

Ovi.

O vinho alambreado he da mesma natureza que o branco, & causa os mesmos efeitos que o branco.

O vinho vermelho muito cuberto he de fortissima natureza, & offende muito a cabeça, & faz a bebedice muito vehemente quando se toma com intemperança; porém tomando como convem, he muito louvado porq̃ desfaz os humores grossos, mundifica as vias das veas da podridão, & purifica o sangue; & por isso convem aos velhos, porque conforta o seu calor, & desfaz a abundancia dos humores frios: he necessario q̃ tenha o sabor suave, chegado o doce, & o cheiro aromatico; & o que tem estas qualidades, he mais temperado para nutrir, & converte-se facilmente em sangue por amor da semelhança que tem com elle no sabor & cor; ajuda a mundificar os vicios do peito, & dos bofes, porque he muito solutivo do humor viscoso, & muito lenitivo, & singular remedio a todas as coulas que vem de evacuação excessiva, ou de coulas que atormentão o orificio superior do estomago.

O vinho palhete, q̃ he entre branco, & vermelho, tem a mesma natureza, & obra

os mesmos effeitos. Diz Dioscorides , seguindo a Hippocrates , que os vinhos que são de sustancia crassa , são de difficil decocção , & que todos os vinhos crassos , ou sejaõ vermelhos , ou palhetes , que engordaõ o corpo abundantemêre , mas que dão mais pena , & trabalho ao estomago que os brancos , & de pouca sustancia , & que não evacuaõ facilmente pela urina , & que sendo o uso continuo excitaõ inchaçoens , & flatos , & que por isso os brácos devem ser mais estimados.

Os vinhos suaves no gosto , & cheirosos são os melhores , porque denotaõ serem temperados , & q̃ são limpos de todo o vicio , & que são digestivos , & nutritivos subtilis , & leves , & os que encerraõ as virtudes que deixamos aponradas : isto he de Hippocrates.

E os vinhos q̃ não tem cheiro , denotaõ serem grosseiros , & por isso denotaõ indigestão , & não são de bom nutrimento , nem clarificam o sangue , nem confortaaõ , mas geraõ humores grossos , & vapores turbidos. E o que tem cheiro horrivel , & sabor agudo , he pessimo , porque faz muitos dam-

nos ao corpo, gera pessimo sangue, & o nutrimento que confere ao corpo he pernicioso, & ainda peyor, se o vinho for muito negro, ao qual pertence a crassidaõ, grossura, junta à depravação do cheiro, & agudeza do labor.



CAPITULO XXXVI.

Das virtudes das cepas, folhas, & vides.

DE todas as arvores que Deos, creou, a q̃ tem mayores virtudes he a cepa da Vinha: a sombra he a que mais refresca aos que querem descansar indo encaimados. As folhas mundificaõ as feridas, & cozidas na agua refrescam as mesmas feridas. & as saram; mitigaõ o calor da febre. Feitos em plastos das mesmas folhas temperaõ maravilhosamente os calores, & tumores do estomago, provocam a somno, recream o cerebro, & o confortam.

Tiraõ a dor de cabeça misturadas com fe

rinha de cevada, resolvem os flatos della : o
cumo das melmas folhas misturado com
farinha de cevada curaõ a artetica calida.

A destillação das melmas folhas , & pima-
polhos bebida quebra a pedra dos rins , tem
virtude para ajudar aos disentericos ; & o
melmo obra, se se beber o cumo das folhas :
esta mesma lagrima misturada com a zeite
corta os cabellos, tira as verrugas, tudo isto
he de Dioscorides.

A destillação da cepa deitada nos olhos
tira a nevoa que nel es se gera , aguça a vi-
sta; he bezoartico contra as mordeduras ve-
nenosas.

A cinza das melmas vides desfeita com o
cumo da arruda , misturada com a zeite ,
desfaz inchação do baco , purga as fistulas
& as lara ; mitiga as dores dos nervos , & as
quebraduras. As mordeduras dos caens , &
escorpioneis lara , misturada a cinza com
azeite.

A cinza da casca da cepa per si só restau-
ra , & multiplica os cabellos cahidos. A
casca da mesma cepeira, & as folhas seccas
comprimem o sangue das feridas , & as la-
raõ, & conglutinaõ: tudo isto he de Plinio .
& de Anglico.

A destillação das cepas que se faz como goma nas mesmas cepas, misturada com salitre, cura a lepra, impingens, & a sarna. As folhas per si molhadas em agua retreficão os ardores do estomago. O gúmo das folhas misturado com farinha de cevada fara todas as dores das juntas. Os pampanos das vides pizadas seccaõ todo o tumor: o gúmo das mesmas folhas bebido he mezinha para as camaras. A mesma goma misturada com azeite, & untado, os cabellos obra o mesmo effeito que a nossa branca, & mais efficazmente obra a agua que destillaõ as vides, verdes quando se poem no fogo, a qual sómente per si tira as verrugas.

O gúmo dos pampanos bebido aproveita ao defeito da concepção das mulheres. O gúmo das vides pizadas, misturadas com incenso, tira as impingens. A cinza das vides, & do bagaço das uvas misturada com vinagre fara as almorreimas, & todas as chagas das nadegas; & a mesma cinza desfeita com oleo rosado, arruda, & vinagre cura as enfermidades do baço. A mesma cinza borrifada com vinagre, & dada a beber em agua quente desfaz a inchação do baço. O cravi-

inho da vide; que vem a ser aquelles olhos antes de arrebentarem, pizados, & bebidos com agua refreão os vomitos.

A cinza das vides misturada com unto de porco velho aproveita contra todos os ruins humores, purga as fistulas; & as fars; & as dores dos nervos, que procedem de frio: farsa as contracções, & contulções misturada com azeite. A mesma cinza misturada com vinagre, & com salitre gasta as carnes superfluas, que nascem sobre os olhos; misturada com azeite, farsa as mordeduras dos cães, & elcórpioens.

O agraço farsa todas as chagas que se fazem nas partes humidas, como são na boca nas campainhas da boca, & nos genitacs; he mezinha para aclarar a villa, para abrandar a dureza das capèllas dos olhos; he proveitoso para as camaras de sangue, & para a dor da garganta chamada Angina.

A calca das cepas pizada, & bebida o pezo de duas dragmas he contra veneno contra as mordeduras das serpentes; esta mesma calca cozida no azeite tira das faces as manchas, as lentilhas, & os lineaes das feridas: hũa dragma de pezo tomada cada dia

em todo o anno preserva os que tem vertigens, movimentos no cerebro, purga largamente os lentidos, attrahe os ossos quebrados; resolve os apoftemas que começam a amadurecer, os apoftemas velhos, & os purga; move os mezes ás mulheres, & a urina.

O lambedor que se faz destas couzas tira as dores das ilhargas; aproveita a quem té falta de respiração; todos estes pós bebidos em agua por trinta dias, desfizem a inchação do baço; postos os pés com vinho attrahem as pareas; bebidos com agua purga a colera.



C A P I T U L O XXXVII.

Do vinagre.

NÃO he meos util o uso do vinho q' o uso do vinagre: tem este licor naó tem os manjares a graça nem o labor que tem quando com elles temperaó; não só tem prestimo para o uso cômum da Republica,

& para a tempera dos guizados , mas tem singulares virtudes, & serve para innumeraes remedios.

De muitas cousas se costuma fazer vinagre: porém o de que usamos, assim para o u, lo ordinario, como para o remedio das enfermidades, he o que se faz do vinho.

O vinagre se constitue do vinho, que sendo temperado no sabor, pelo excozimento do Sol, ou ar, ou longo movimento, se corrrompe, & se converte em azedo; quando não tem força com que seja guardado destes contrarios: & a razão he, porque pelo calor accidental que excede a virtude do calor natural; se subtiliza a sustancia do licor pelo movimento do calor accidental, & se extingue o calor natural, de donde vem que o vinho que era sustancial, ou naturalmente calido, pelo calor que o corrrompe, se faz essencialmente frio, & se converte em vinagre; & mais lecco que frio, porque moderadamente he frio no primeiro grao, & mais fortemente delecta, porque he lecco no terceiro, por onde pela subtiliza da sua sustancia, a frialdade penetra os lugares do corpo, até o lugar mais remoto d'elle.

E ne

He nesta virtude he tão vehemente, que não ha licor azedo de tanta actividade; porque o vinagre, que se faz de Romãs, & de frutas semelhantes, tem força para penetrar superficialmente, & nos lugares vizinhos opera mais efficaçmente; porém nos interiores o vinagre do vinho tem mais viva virtude para os penetrar, & refrescar.

He dissolutivo, extenuativo, incisivo, & porisso desfaz o leite coagado no estomago, & da mesma sorte o sangue, se houver do este affecto, se beber o vinagre.

He tambem confortativo do estomago excita, & augmenta o appetite, he poderosamente repressivo de todos os males que descem do estomago.

He tambem contraveneno: todas estas virtudes refere Anglico com a authoridade de Isaac, Filosofo antigo.

Segundo Plinio, & Dioscorides, o vinagre puro sobre o ferro ou sobre o chao immediatamente ferve: faz parar as disenterias do ventre, & he remedio para as camaras de sangue: se acha o ventre cheyo, resolve as superfluidades todas, & se está o ventre vazio, o aperta: he remedio para os freneticos.

cos, & que tem letargos, mundifica as feridas frelças, & não consente que inchem; tira o fedor da boca, & alimpa as chagas das gengivas,

Penetra os nervos dos dentes, & os adormenta: reprime o vomito, & a náusea, & a refreza sómente gargarejando com vinagre: soccorre os ouvidos surdos, & abre as vias do ouvido, extermína a nevoa dos olhos corroe os metaes: deitando hum ovo em vinagre por alguns dias lhe mollifica a casca, & a reduz a modo de pelle.

A borra do vinagre serve para as mordeduras das serpentes, & he contra as mordeduras dos cães danados, & crocodillos.

Traz o mesmo Plinio no livro 23. cap. 1. dous casos, em que refere admiravel virtude do vinagre: diz que levando hum homem hum odre de vinagre às costas, pizandohum alfoio picou, & em quanto tinha o odre às costas não sentia a picada desta serpente, & em o tirando sentia as dores que causa o veneno deste animal.

O segundo caso he que estando Marco Agrippa, lendo varão de maior idade, gravemente afflicto com dor de pés, de tal sorte

te que ã não podia sofrer, hũ dos Medicos, ignorando o Emperador q̃ tinha comado á sua conta o mandallo curar, lhe deo hum banho de vinagre quẽte no cruel impeto da doença, com que sarou.

A borra do vinagre, aquella que he mais azeda, resiste á foporação, untando com ella o estomago, & o ventre, & ajuda estas partes, & faz parar dellas os reumatismos, & a depravação dos mezes das mulheres; tira o pano do rosto, & he mezinha para a dor de garganta, a que se chama elquinencia.

Feito unguento destas borra com cera, he mezinha para o fogo selvagem; tira a dor dos peitos ás mulheres a quẽ se endurecem pela carga do leyte; gasta as unhas grossas & escabrotas.

As borras do vinagre com farinha de cevada he singular mezinha contra as mordeduras das serpentes.

As melmas, borras misturadas com farinha de lingel serve para as mordeduras das serpentes, & dos caens, danados.

A cinza da borra do vinagre misturada em oleo de baga de aroeira em hũa noyte faz os cabellos louros.

Para:

Para o remedio das enfermidades só comvem o vinagre puro, porque aquelle em q' se mistura agua, ainda que conserve a acrimonia para se temperarem as iguarias, pela mistura da agua se não perde totalmente as virtudes, diminuemse os grãos dellas, tirando os casos em que he necessario diminuirhe os grãos da leccura destemperado-o para ficar mais frio.

Varios remedios trazem os Anthores para se fazer vinagre do vinho, os quaes porei na forma que elles os trazem: porém com advertencia de alguns, achei que não erão verdadeiros.

Se o vinho está em sua perfeição, he difficultoso converterle em vinagre; depois q' degenera de sua perfeição, he facil ajudallo para o fazer mais forte.

O principal remedio para o fazer forte depois que o vinho tem principiado a azedar-se, he passallo para a vasilha avinagrada; só com esta mudança o fiz forte sem outra mezinha, mas com declaração que não hade ficar a vasilha, para que se traslega attestada, nem com o botoque tapado, porq' se está attestada, & abotoeada a vasilha, cõ-

ter-

servele no mesmo estado em que o deitão, porque esta uniaõ conserva a parte calida do vinho; & lhe impede a transmutaçã para a qualidade fria, & azeda; & por isso he necessario que fique a vasilha em vazio, & se lhe dê lugar para exhalar os espiritos calidos.

Depois de trasfegado o vinagre nesta vasilha, se lhe deitarem hum formento, proporcionado á quantidade do vinagre, bem azedo, o fará forte brevemente. Muitos dizem que hade ser de farinha de cevada, porém sendo de qualquer que seja, faz a mesma operaçãõ.

O fel da lamprea, que he hum nervo que se lhe tira de debaixo da boca, deitado no vinagre o faz com muita brevidade mais azedo, deitandolhe quantidade proporcionada.

Dizem que a flor do sabugueiro deitada no vinagre o faz mais brevemente azedo.

Dizem que tomem a quarta ou quinta parte do vinagre, & o porão a ferver, & o deitarão assim fervendo no demais que fica na vasilha, & o porão ao Sol por espaço de oito dias, & que se fará muito forte.

Dizem que tomem raizes da grama; folhas

lhas de cataperciro pizadas, raizes de rabaça, loro de leyte azedo, bolotas queimadas, grãos cozidos, pedaços de telhas, ou tijolos quentes, qualquer destas cousas o fará muito forte.

Dizem que tomem hum pedaço de pão de cevada fresco, ou mais, se for muito vinagre, & que dentro de dous dias se fará muito forte.

Dizem que pondo sal, pimenta, & formento, tudo misturado na vasilha do vinagre, que incontinenti se fará muito azedo.

Dizem que tomando hũa telha, hũa & outra vez, ou raizes de rabãos, ou nesperas, ou ameixas verdes, ou raizes de asfelgas, & possa qualquer destas cousas no vinho por espaço de tres horas, terá convertido em vinagre; mas das ameyxas não tenho boa experiencia.

Dizem que tomando farro de pipa, & pimenta; & se porá em bom vinagre; & fazer massa, leheccará no forno, & esta massa deitada no vinho o converte em vinagre.

Dizem q̃ tomem bom vinho, & farinha de centeyo; & fazer massa, & feitos paes pequenos se cozerão, & depois de cozidos estã

do quentes deitarão em vinagre forte, & com esse mesmo vinagre se tornará a malhar, & tornarão a fazer outros paens pequenos, & tornallos a cozer no forno, & isto se fará até que os paens não se a moleção no vinagre, nem se fação pedaços; & destes paens deitarão no vinho, & logo se converterá em vinagre.

Dizem que para o vinagre que afroyou para tornar à sua primeira natureza, lhe deitarão semente de porros, ou pampanos das vides das parreiras, & que tornará ao primeiro estado.

Tomarão hũa vasilha que tenha botoque grande, & hade estar de cuberto no lugar mais quente da casa, & nesta vasilha deitarão a quantidade de bom vinagre, que parecer, depois todos os mezes lhe deitarão hũ pouco de vinho quente que se misture com vinagre, & assim se lhe irá deitando até que a vasilha esteja quasi cheia, & depois se deixará por algum tempo sem se lhe bolir, & passado elle, se achará com muita força, & se poderá tirar a oitava ou decima parte para o uso ordinario, a fim de se lhe tocar as menos vezes q se possa, porque quão mais velho

velho for, & menos se bolir com elle, tanto será melhor: tambem he conveniente que lhe não toque mulheres menstrouolas; não se lhe tapará a boca, salvo se for com hum pão de zimbros; de sorte que se não tape de todo, & o melhor de tudo será deixo llo descuberto. Isto he o q̃ a chei nos Authores; o q̃ se legue, he verdadeiro, & experimétado.

Tomem hum pouco de vinho em hũa vasilha, & deitemlhe vinagre bom que fique em meyo, & o ponhão à chaminé onde receba bem quentura, & tomem metade da quantidade que tem a vasilha, & o ponhão a ferver, & o deitem assim no vinagre, & o deixem estar sempre ao ar do lume, & dahi a oito dias deitemlhe mais vinho fervendo, mas da sorte que não fique a vasilha cheia, & como estiver bẽ azedo lhe tirem a quarta parte em hũa vasilha; & tornemlhe a deitar outro tanto vinho quente, & desta sorte o irão fazendo até que tenhaõ o que quizerem; depois que tiverem o que quizerem, o podem ir bevendo com agua.

Da baganha das uvas virgens, que he antes de se fazer agua pé, se faz muito bom vinagre; porém não como o costumão fazer, que

que he depois da baganha estar ardida deitar em elle agua, & depois de estar alguns dias tirarlha pela bomba da vasilha, porque isto faz agua avinagrada, & nunca he forte.

A fórma de se fazer, como convem, he tomarem a baganha de hum pé de uvas depois de espremidas, repartilla em duas tinas & acallalla muito bem para que lhe não entre o ar que a corrompa, & cobrila muito bem com ceiroens, para que aqueça, ou cōtato, & passados oito dias lhe deitem aquella quantidade do vinho que poder levar em hũa das tinas, & depois de passados tres dias tirarlhe o vinagre pela bomba, & deital o na outra balsa da outra vasilha, & tornar a abastar a balsa donde se tirou, & passados outros tres dias tornar a trasfegar o vinagre na primeyra tina, & passallo desta sorte tres vezes por cada hũa das tinas, & no cabo estará fortissimo, & com hũa pipa deste vinagre me affirmou quem fez a experiencia, que fizera cinco pipas, indo successivamente deitando-lhe agua em pouca quantidade. Se naquella baganha, quando a deitaõ nas tinas, misturarem folhas de parreira ferral, ajudará muito o vinagre a ser mais azedo.

Depois de trasfegado o vinho dos bal'eiros, tirarão da cabeça da balsa aquella quantidade que quizerem, & polla a azedar em hũa tina bem abalada, & como estiver bem azeda deitarlhe agua proporcionadamente, & me affirmou pessoa que fez a experiencia, que sahira excellente vinagre: porêm se em lugar de agua lhe deitarem vinho, ha de sair mais excellente.

Do agrão se faz excellente vinagre, tomando as uvas que quizerem antes de amadurecerem, pizallas, & espremellas, & deitarlhe metade de vinho fervendo, & assim como for azedando, irlhe acrescentando o vinho até fazerem a quantidade que quizerem.

E advirtaõ que nenhũa coula aviva os espiritos azedos ao vinagre com mais efficaçia que o fermento bem azedo deitado, em quantidade conveniente.

Tomar as amoras antes de amadurecerem; quando estão vermelhas, pizallas, & espremellas, & este çumo deitallo em vinho, faz vinagre fortissimo. deitando a terça parte deste çumo no vinho faz vinagre fortissimo.

CAPITULO XXXVIII.

Do arrobe.

DOvinho se faz arrobe antes que ferva naturalmente: cozele ao fogo, & está em sua perfeição quando gasta duas partes, & fica a terceira. O arrobe do vinho branco he melhor que do vermelho

O udo do arrobe he medicina approvada contra as mordeduras venenosas das cantaridas, vacas louras, das saramantigas, & outros bichos venenosos.

Bebido o arrobe com çumo de cebola faz lancar as pareas, & o feto morto no ventre: Fabiano traz estas, & outras virtudes. Outras muitas traz Placido no livro 23. cap. 2.

Hum Medico de grande nome me disse q̃ tinha experimentado com feiz successo ser singular preservativo para as mulheres serem livres daquellas dores, que depois de parirem lhe sobrevé do segundo parto por diante, a que chamaõ tortos; & a fôrma de usar deste remedio he, que logo quando parem a primeira vez, tomem huas tragos de

arrobe, & o ulem com moderação alguns dias depois do parto.

É posto que o arrobe tenha muito grandes virtudes para o uso da Medicina, dizem os Authores, que com tudo para o uso do comer he damnozo á saúde, porq̃ he excessivamente calido, & secco, & se se tomar em grande quantidade, té qualidade de veneno.

Antes do uso das mechas era a melhor mezinha que havia para temperar os vinhos; principalmente os daquellas terras onde costuma haver vinhos froxos de pouca sustância, & Vinhas de varzeas assombradas; & hoje raramente he necessario o uso do arrobe para os vinhos q̃ se embarcáo, porque nebhũ couza os concerta, nem os aduba tanto como serê arrobados para este menisterio.



C A P I T U L O XXXIX.

Das borras do vinho.

HE tanta a força da borra do vinho, que he algũa pessoa deſcer a hũa cuba, & cliver nella eſpaço de tempo, o pôde matar & pôde ſervir de experiencia qualquer vez por

por grande que seja, q se se'meter dentro na
vafinha que effiver despejada do vinho, com
as borras, no mesmo a extingue.

A borra lecca ou molhada he mezinha
para todas as inflamaçoens dos peitos, &
qualquer parte do corpo.

Tambem serve para o mesmo misturada
com farinha de cevada, & com farinha de
incento, cozido tudo em vinho até que se le-
que, & he necessario guardar esta massa em
parte onde não exhale os espiritos, porque
exhalando-os perde a virtude; he utilissima
para sarar as impingês, & tirar a caspa da ca-
beça, cozida com figos.

Esta mesma mezinha serve para as chagas
que manaõ podridaõ, & as alimpa.

Serve tambem para as enfermidades dos
testiculos, & genital, & tem outras muitas
virtudes que traz o mesmo Plinio no dito li-
vro 23. cap. 2.

O larro das vasilhas tem tantas virtudes
como decanta o uso da Medicina, encobrin-
dolhe o nome, por não diffamar o remedio
co o estupêdo de cremor Tartari q apenas
ha medicina em q não entre este ingred. ãe
Porém a principal virtude, & excellencia

da borra do vinho he a agua ardente q̃ della se tira, & posto que o modo de a fazer o sabem muitos, porque não poderá ser notorio a todos, o porey aqui.

Esta destilação não se póde fazer por banho de maria, porque não tem actividade para fazer exhalar os espiritos, que he o de q̃ se compoem este licor.

Assentate o caldeirão desse lambique em hũa fornalha, & se lhe faz a boca para outra esta, para q̃ o fumo não ponha mão cheiro na agua ardente, nê dê no lampi que o mesmo fumo. Deitadas as borras no caldeirão se lhe poem o lambique em cima, & hade ficar a borra de tal sorte q̃ com a força do ferver não chegue acima, & hade-se vedar muito bem para q̃ não exhale os espiritos, barrandose a junta cõ massa. O cano do lambique hade ser de sorte q̃ se possa metter em outro q̃ hade estar fixo em hũa vasilha com quantidade de agua, para q̃ a força da agua ardente não faça arrebentar o cano, & a vasilha. O fogo hade ser brando de lenha secca, que faça pouco fumo, & não faça muita lavareda, & se a fizer que dure pouco tempo.

He necessario terse muito sentido, porq̃ de

de cada destilação sahẽ tres sortes de agua ardente: a primeira, a q̃ chamaõ de cabeça, he mais excellente; quando virem q̃ està destillada a quantidade q̃ razoalmente pôde dar desta esfera, a vaõ experimentando, mostrando hum papel nella, & se chegando ao fogo arder sem queimar o papel, està em sua perfeição, que em quanto destillar desta sorte, continue a destilação.

Porẽm tanto q̃ o fogo arder no papel cõ algũa repugnancia, ou o queimar, a parte logo, porque esta segunda nem tem a virtude da primeira, nem tanta força; & continuará a destilação em quãto a agua ardente arder com fogo.

Mas tanto que não arder, a parte logo, porque a q̃ se segue, posto que serve para beber, não tem as virtudes das outras, mas que costuma fazer agua ardente para vender, não, faz estes apartamentos, & por isso em pouco tempo enfraquece, & se corrompe; o q̃ não tem a da cabeça, q̃ he de perpetua duração.

Tambem se faz agua ardente dos vinhos inferiores, porẽ nenhuma chega à excellencia da q̃ se faz de borras, ainda q̃ a do vinho produz mais quantidade. O. De;

Deſta meſma agua ardente de cabeça ſe compoem a agua a que chamaõ da Rainha de Hungria. A fórma de a fazerem, he deitar de infuſaõ nella flor de alecrim por eſpaço de oito ou quinze dias, & depois a deſtillarão; & ſe for por banho de maria, terá melhor; & quem a quizer fazer mais ſalutifera, lhe pôde deitar na infuſaõ os bezoarticos que quizer, porém o principal ingrediente he a flor do alecrim.

As virtudes da agua ardête ſão taõ ſingulares, que não cabem em toda a eſcritura oſeas; louvores; porém para ſer mais medicinal, he neceſſario que ſe acompanhe de varios ingredientes, porque eſtes lhe ayvã as virtudes, & a fórma de ſe fazer he a ſeguinte.

Tomarãõ dois almudes de vinho vincto; nelle deitarãõ duas oitavas de crayo da Índia, de gengivre cõmũ meya onça, de calca de laranja a zeda colhida em Mayo meya onça, de folhas de ſalva meya onça, de flor de alecrim meya onça, tudo ſeito em pó, & depois eſtar de infuſaõ vinte & quatro horas ſe porá a deſtillar.

As virtudes deſta agua ſão immenſas; porém poremos algũas das q̃ achamos eſcrites.

Em

Emprimeiro lugar he singular mezinha para curar a tinha, bostellas da cabeça, & a larva, rapando o lugar onde houver; cabellos molhando a parte com hum paninho tres ou quatro vezes no dia.

Bebida esta agua he mezinha para o catarro. Qualquer parte do corpo que tenha dor que proceda de causa fria, lavandose com esta agua a tira.

As pessoas q̃ tiverem membros tolhidos de causa fria, lavandose com esta agua melhorará.

Se a turdes procede de causa fria, se tira deitado por cada vez duas ou tres pingas de agua nos ouvidos: tira tambem a dor, & o zunido delles.

Tira a dor dos dentes pondo esta agua morna em hum pano sobre o dente q̃ doer & terão a boca fechada em quanto dura o calor; & arrefecendo tornar a molhar o pano, & pollo tantas vezes, quantas balleem até tirar a dor.

Tem virtude para tirar as nevoas, & cataratas dos olhos deitando hũa pinga dentro delles.

Tem virtude para gallar as carnosidades

des sirringando com ella a parte.

Cura as chagas cancerosas, & corrosivas lavando a parte com ella.

Tira a inflamação da boca tomando bochechas.

Bebida esta agua preserva do estupor, & o tira depois de constituido.

Té virtude para relolver o encolhimento dos nervos, & he mezinha para os paralyticos.

He remedio muito approvedo para a gouta coral, & dizem que bebendo a tres vezes lhe não tornará mais esse accidente.

He singular mezinha para as lombrigas, & bichos do ventre, & accrescentaõ que só bebendo a hũa vez faz esse effeito; a saber, os meninos nã se conceyra.

Bebida he singular mezinha para a colica, & tira a dor dos rins, & os achaques delle; bebendo a, & lavando a parte,

Tira o mau cheiro da boca, ou proceda do estomago, ou da boca, ou de outra parte.

Quem tiver a lingua travada por causa de fleuma, lavando a com ella, a desempedra; lavando com ella os narizes, & o rosto tira os letargos, & o sono.

Bebir

Bebida tempera a colera, tira a melancolia; forvida pelos narizes tira o entupimento delles.

Dizem que bebida he mezinha para as tercãs, & quartans, usando della ao tempo da declinação.

He mezinha para todo o achaque da ouрина, ou proceda de supressão, ou de depravação; & bebendo esta agua fortificará a parte, & urinará a seu tempo.

Quebra a pedra que está na via da curiea siringando com ella.

Tira todo o mal das tripas, & dor do estomago sendo caulado de frialdade.

A mulher que padecer achaques da madre, bebendoa melhorará, & lhe disporá as purgaçoens mensruaes.

Augménta o calor natural, gasta as superfluidades do corpo, tira a dor de enxaqueca & de cabeça; corrobora as destillações della, té virtude para fortificar os nervos, purificar o sâgue, & aclarar a vista, & tira a tosse.

Dizem que he remedio para a gotta lavando a parte, & usando de a beber.

Trazem por singular mezinha, se a mulher tiver a criança morta no ventre, & a
be

beber, não ló a lançará fóra, mas lhe dará forças para soportar as dores.

Serve para reprimir o fluxo do sangue lavando com ella o lugar por onde sair.

Quem tiver inchacoens por qualquer parte do corpo por causa de humor frio, lavando a parte a miudo com esta agua melhorará.

Quem tem os olhos inflammados, & fluxo de lagrimas, & a vista debilitada, lavando-os com ella sarará.

Se lançarem nesta agua húas folhas de betonica menor, & a beberem, causa os effeitos seguintes.

Desopila o baço, se estiver inchado, desinchará, fará o corpo ligeiro, & lhe purificará o figado, & fará a vista aguda.

Tem virtude para conservar o cabello da cabeça, & o fazer negro lavando-o com ella & o faz crescer mais do costumado, & mata as lendeas, & piolhos.

Quem tiver rotas no rosto, lavádo-as cõ esta agna a miudo lhas gastará.

Misturando nesta agua, agua rosada, lavádo o rosto com ella, se conservará fresco, & fermoso.

Tem

Tem admiravel virtude contra as mordeduras do cao danado, bebendoa, & lavando a parte a miudo sem parar, & em breve tempo consome todo o veneno desta mordedura.

Tem virtude para tirar os estrepes, que se meterem na carne, & lavando muitas vezes a parte os faz sair para fôra.

Outras muitas virtudes trazem os Medicos desta admiravel agua; que não ponho aqui, por não fazer leitura mais larga.

Somente porci as virtudes da agua ardente assucarada, que receitou hum insigne Cirurgiaô Francez.

Dizem que tomarão hũ arratel de assucar fino, & o deitarão em hum vaso, & o cobrirão de agua da chuva de sorte que fique meyo dedo por cima a agua do assucar, & derretido este assucar deitarão tanta quantidade de agua como de agua ardente, & a sexta parte da quantidade de cada hũa destas aguas de agua rosada.

Os effeitos que faz he desopila o figado, tirar o mal dos rins, destaz toda a dureza estranha, & inchaço do baço, extermima todos os flatos do corpo, tira a fraqueza do esto.

estomago, fortifica todos os membros.

Pódem usar della as mulheres preñhes, sem lhes fazer damno, antes lhes fará muito proveito alentandoas.

Os conualefcêtes que usarem desta agua com moderação em jejum, recuperaráo cõ brevidade saude; & forças.

Os velhos que beberem desta por uso, conservarão as forças, & vigor natural por muito tempo, & lhes tirara os tremores das mãos, & da cabeça. & lhes augmentará o calor natural.

Esta agua pode se dar aos que tem febre, & padecem securas; porém deve se temperar a agua em outra fôrma, lançandose a quarta parte de agua ardête, & tres de a gua de chuva, & a sexta parte de agua rosada, que dizem que mitigará a sede, & tirará a febre.

Posto que atéqui tratássemos do uso da agua ardente no que tocava ao remedio das enfermidades; tambem me pareceo que era razão apontar os effeitos que faz a agua ardente simples, ordinariamente he mezinha singular para as erisipelas.

He mezinha univcrsal para todas as feridas

das, & chagas, & as mundifica, & cicatriza maravilhosamente.

Sara as maraduras ás bestas, ainda que sejam antigas, & cavernolas.

Em todas as relegiões calidas, como são as conquistas d'este nosso Reyno, usaõ da agua ardente como preservativo de todas as enfermidades; & por isso naquellas partes he mais frequente o uso da agua ardente.

Não só para as enfermidades tem a agua ardente as virtudes referidas, mas tambem se conficciosa, & se faz della deliciosa bebida, a que chamaõ Rosa solis. De varios modos a costumão fazer, porém a que vi obrar, sabio muito boa, & se fez na forma seguinte.

Tomaráõ hũa canada de agua ardente, & outra de agua rosada, & nesta agua rosada deitarão dous arrateis de afluçar fino, & em seu lugar lhe podê deitar dous arrates de confeitos seixinhos, & se não houver confeitos seixinhos; deitê he hũa pequenina de erva doce pizada: tomarão hũa onça de canela, & hum a oitava de cravo da India; & como o afluçar estiver derretido, ou os confeitos, a juntaráõ a agua ardente com a agua rosada; & entãõ lhe deitarão os a dubos

pizados, & desta sorte andará oito dias mexendo-se em todos elles, & passados elles, a coarão, & deitarão nos frascos.

Quem quizer fazella vermelha, tome em seu tempo quantidade de ginjas bem maduras, tire-lhe os caroços, & machuque-as, & deite-as na melma rosa-solis por alguns dias, & tanto que a vir com cor sufficientes a coe, & pôde-lhe dar mais ou menos cor se gando a quantidade das ginjas que lhe deitarem.

Outros lhe deitaão arrobo de amoras em lugar das ginjas.

Tambem fará o mesmo effeito abaga da quella erva de que acima fizemos menção, chamada rapa linguas, & esta lhe poem a mais excellente cor de todas.

FINIS, LAUS DEO.